This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

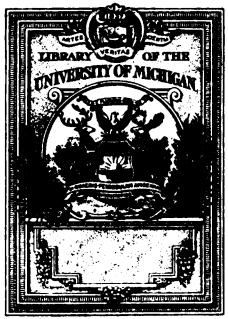
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`



FROM THE LIBRARY OF
Professor Karl Heinrich Rau
OF THE UNIVERSITY OF HEIDELBERG
PRESENTED TO THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
BY
Mr. Philo Parsons
OF DETROIT
1871

Digitized by Google

SB
395
.M95

Digitized by Google

Digitized by Google

3 agric 50:3 C 10 Green

Der Weinbau

an

Mosel und Saar,

so weit diese der Krone Preußens angehören,

im Vergleich mit dem Betrieb dieses Kulturzweiges in andern Ländern.

LIBRARY University of MICHIGAN

Von

S. Muhl.

Mit 3 Tafeln Abbildungen.

Trier,

Verlag von C. Troschel.

1845.

Digitized by Google

Digitized by Google

634
Dr

Der

Weinbau

an

Mosel und Saar,

so weit diese der Krone Preußens angehören,

im Vergleich mit dem Betrieb dieses Kulturzweiges in andern Ländern.

PARSONS LIBRARY
University of
MICHIGAN

Von

S. Muhl.

Mit 3 Tafeln Abbildungen.

Trier,
Verlag von C. Troschel.

1845.

Digitized by Google

Buchdruckerei von Fr. Lintz.

Digitized by Google

Vorwort.

Als es im Jahr 1836 gelungen war, den „Verein zur Förderung der Weinkultur an Mosel und Saar" ins Leben zu rufen, da lag der Wunsch nahe, den damaligen Zustand dieses Kulturzweiges in unserm Weinlande genau kennen zu lernen. Dieser Wunsch wurde auch in der ersten Quartalsitzung dieses Vereins (23. August 1836) laut ausgesprochen, und ich unternahm es, meinen nächsten Ferienmonat zu diesem Zwecke zu verwenden.

Der damals übernommenen Verpflichtung bin ich nachgekommen; in wie weit es mir aber gelungen ist, den ausgesprochenen Zweck zu erreichen, wird das Resultat der Reise zeigen, das ich in dem gegenwärtigen Schriftchen jenem Vereine, sowie den Freunden des vaterländischen Weinbaues mit dem Bemerken vorlege, daß, wenn mir beachtenswerthe Fakta damals entgangen sein sollten, Mangel an Aufmerksamkeit oder an gutem Willen meinerseits nirgends zu Grunde lag.

Sind auch seither sieben Jahre verflossen, in welcher Zeit sich Manches geändert hat, da viele wackere Männer bei uns in eifrigem Bemühen das Bessere anstrebten, so darf ich meinerseits hier die Versicherung aussprechen, daß auch ich seither unsere Weinkultur nicht aus dem Auge verloren habe, sondern aufmerksam den Fortschritten gefolgt bin, welche Einzelne in diesem wichtigen Zweige der Landeskultur gethan haben; und so

Digitized by Google

Mißgriff zu thun, wenn ich die bei uns bestehenden Gebräuche nach allgemeinen Grundsätzen beleuchte, um so den Weinpflanzer in Stand zu setzen, sein eigenes Thun und Unterlassen gehörig würdigen zu können. Daß ich dabei die Kulturart anderer Weinländer in den Vergleich gezogen habe, wobei ich die Arbeiten von Metzger, Bronner u. A. benutzte, dürfte ebenfalls für den Weinproduzenten von nicht geringem Vortheil sein, indem solche Vergleiche, wenn sie besonnen und ohne Vorurtheil angestellt werden, jederzeit bedeutenden Gewinnst bringen.

Noch bleibt mir die Erfüllung der angenehmen Pflicht übrig, den Biedermännern, welche durch ihre freundliche Unterstützung meinen Reisezweck rasch förderten, hier öffentlich das Gefühl des Dankes auszusprechen. Möge dieses Schriftchen, indem es die Erreichung von mehr als einem Zweck anstrebt, zur Begründung des Wohls unserer Bevölkerung das Seinige beitragen, und so jenen Männern das Bewußtsein sichern, das Gute befördert zu haben!

Der Verfasser.

Digitized by Google

Inhalts-Anzeige.

Seite.

Vorwort . . . . . I.

Einleitung

1) Die äußern Verhältnisse 1
   a. Form des Landes
   b. Die Bodenverhältnisse
   c. Die klimatischen Verhältnisse

2) Die Rebkultur: 12
   a. Im Allgemeinen
   b. Charakterformen des Rebbaues
      1) Der alte Bau an der Saar.
      2) Der alte Moselbau
      3) Der Mosel-Heckenbau
      4) Der neue Moselbau
      5) Die neuen und neuesten Versuche

I.

Erste Anlage einer Rebpflanzung.

1) Auswahl des zu einer Rebanlage geeigneten Geländes 24

2) Das Rotten 30
   a. Benutzung des Geländes zu Gunsten der künftigen Rebpflanzung
   b. Nothwendigkeit des Rottens
   c. Tiefe desselben
   d. Zeit „
   e. Art „

3) Der Rebsatz 35
   a. Der Setzling
   b. Auswahl des Setzreises
   c. Zubereitung desselben

4) Das Setzen 44
   a. Zeit des Setzens
   b. Art desselben
   c. Schluß der Rebstöcke
   d. Die Stockreihen
   e. Benutzung der Gerotte

II.

Erziehung und Pflege des Rebstockes.

A. Erziehung des Rebstockes 57
   a. Zweck derselben

Digitized by Google

Seite.

b. Mittel
c. Die Schenkel- und Kopfbildung
d. Vollendung dieser Erziehung
e. Rücksicht bei der Wahl einer Stockform
f. Uebersicht von Stockformen

B. Pflege des Rebstockes

1) Der Schnitt 79
a. Art desselben
b. Die Bugrebe
c. Der Zapfenschnitt
d. Verjüngung des Rebstockes durch den Schnitt
e. Zeit des Schnittes

2) Das Pfählen (Sticken) 91

3) Das Binden 93

4) Das Graben 97

5) Die Sommerarbeiten 101
a. Das Verputzen
b. Das Ausbrechen und Kneipen
c. Das Geitzen
d. Das Gipfeln der Holzloden
e. Das Rühren

III.

Die Weinbereitung.

1) Die Lese 108

2) Das Pressen 116

3) Die Gährung 120

IV.

Arbeiten nach dem Herbste und während des Winters

1) Verrichtungen nach dem Herbste . . . 125

2) Verrichtungen während des Winters . . 127
a. Das Ersetzen fehlender Stöcke
b. Verjüngung alter entkräfteter Rebstöcke
c. Das Schiefern

V.

Die Düngung. . . . 131

VI.

Verschiedenes.

a. Resultate der Weinwage . . . 146

b. Berechnung der Stockzahl auf einen Berl. Morgen 148

Digitized by Google

Einleitung.

Bevor ich die verschiedenen Momente der Rebkultur und der Weinbereitung im Einzelnen bespreche, glaube ich erst den Leser mit den äußern Verhältnissen unseres Landes und den Hauptformen des Rebbaues im Allgemeinen bekannt machen zu müssen, damit derselbe in Stand gesetzt werde, manche Erscheinungen sich um so leichter erklären zu können.

1.

Die äußern Verhältnisse,

welche die Form des Landes, die Boden-, die Witterungs- und die klimatischen Verhältnisse umfassen, enthalten die Grundbedingungen aller Landeskultur; und verdienen sie daher die sorgfältigste Beachtung des Landwirthes überhaupt, so nehmen sie im Besondern die Aufmerksamkeit des Weinproduzenten in erhöhtem Maße in Anspruch, da die Rebe, als südliche Pflanze, nur da gedeiht und Fleiß und Kosten lohnt, wo jene Bedingungen für sie günstig gestellt sind.

a.

Form des Landes.

Das obere Saarland von Saarbrücken bis Saarburg ist nicht ein Weinland zu nennen; wenigstens kann es mit dem nicht in Vergleich kommen, das sich von Saarburg bis Trier, und von da ununterbrochen, bald auf dem rechten Moselufer, bald auf dem linken, bald auf beiden zugleich, jenachdem die Thalbiegungen mehr oder minder günstige Expositionen darbieten, bis Winningen und Moselweis fortzieht, wo das Gebirg beiderseits vom Flusse zurücktritt, und seine sanftern Abhänge dem Ackerbau bietet. Die ganze obere Saargegend, meist offenes Hügelland, wenig geschützte Lagen

Digitized by Google

im Kalk- oder Sandgebirg bietend, wo die Weingelände auf sanft abgedachten, wenig beträchtlichen Erhebungen liegen, die nur an der untern Nied einige Bedeutung gewinnen, eignet sich weniger zum Weinbau als zum Ackerbau, der denn auch neben Bergbau und Fabrikwesen dort vorherrschend betrieben wird. Die Weingelände finden sich meist nur in einzelnen Parthien von geringem Umfange vor, so daß man oft 3—4 Stunden Weges wandern muß, um einige Morgen desselben zu treffen. Die höhere Lage des Landes und der Mangel an Schutz gegen den freien Strich der Winde verursachen, daß die Weinbauverhältnisse sich dort im Allgemeinen nicht vortheilhaft gestalten, wie denn auch alle Rebanlagen zur 5. und 6. Klasse katastrirt sind. Die bessern Weinorte sind Auersmacher, Klein-Blittersdorf und Arnual bei Saarbrücken; Ihn bei Saarlouis; Niedaltdorf und Hemmersdorf an der Nied; Beckingen, Merzig, Besseringen und Ponten.

Unterhalb Ponten durchbricht die Saar einen Zug des Quarzfelsgebirgs, und tritt dann in das rheinische Thonschiefergebirg; doch tragen hier die wilden Bergwände keine Reben, bis unterhalb Saarburg, wo sich alle Weinbauverhältnisse günstiger gestalten. Mit dem sanftern Charakter des Thales, mit den geschützten, günstig abgedachten Berg-Wandungen im Schiefergebirg mehren sich auch die Weingelände, und ziehen sich schon in größern zusammenhangenden Parthien in das Moselthal. In diesem Theil des Saarthales finden sich die Weinorte: Scharzberg bei Oberemmel und Okfen (Bockstein), durch ihre ausgezeichneten Produkte, sodann Oberemmel, Wiltingen, Canzem, durch ihre der Gesundheit so zuträglichen, und Cönen, durch seine rothen Weine bekannt.

Die Thalaue, in welcher Trier liegt, und die sich von der Saarmündung bis Schweich in der Hauptrichtung von SW. nach NO. zieht, bietet nicht in demselben Maße auch günstige Weinbauverhältnisse dar, in welchem sie freundlich

Digitized by Google

und schön ist. Die Breite der Thalebene, die Abdachung der Thalwände, und besonders der freiere Zutritt der Winde sind es, was die dem Weinbau günstigen Verhältnisse herabstimmt. Hiervon machen jedoch einige Seitenthälchen, wie der Thiergarten bei Trier, das Ruwerthal, in welchem Grünhaus und Casel in Ruf stehen, und der Augenschein unterhalb Pallien auf der südlichen Wand des Sandsteins eine Ausnahme.

Unterhalb Schweich tritt die Mosel in denjenigen Theil ihres Laufs, der an Naturschönheiten so reich ausgestattet ist. Schroffe Felsparthien, steilanstehende Bergwände und niedliche Thalauen mit sanftem Gehänge; Waldungen auf den Berggipfeln, niederes Gesträuch auf den wilden Wandungen, Weinpflanzungen allenthalben, wo die Rebe gedeiht; Burgruinen aus grauer Vorzeit, Weiler, Dörfer und Flecken an den Ufern des Flusses; — alles das wechselt in diesem Theil des Moselthales rasch mit einander ab, und gewährt dem Reisenden einen seltenen Genuß. Durch die höchst manchfaltigen Krümmungen und Bergvorsprünge, welche das tief eingeschnittene Moselthal auf diesem Wege besitzt, bilden sich so viele nach S., SO. und SW. geöffnete Thalkessel und dahin anstehende Bergwände, daß man nicht leicht günstigere Expositionen für den Weinbau finden dürfte.

Pölig vorbeigeflossen gelangt die Mosel in den nach SO. geöffneten Thalkessel, worin Clüsserath, Thörnich und Leiwen liegt, und wo die Thörnicher Lay, der Königsberg bei Clüsserath und der Laurentiusberg bei Leiwen vorzügliche Weine liefern. — Nachdem sie Neumagen bespült hat, tritt sie in den ebenfalls nach SO. geöffneten Thalkessel von Piesport, wo sich unter den vielen vorzüglichen Lagen der Taubengarten, der Hunds- und der Große Wingert, der Jud und andere auszeichnen. Aus diesem Kessel fließt die Mosel in sehr flachem, fast südlich geöffnetem Bogen erst den Oligsberg und Neuberg oberhalb Wintrich vorbei, bespült sodann Mühlheim gegenüber den in hohem

Digitized by Google

Ruf stehenden Brauneberg, und wendet sich bei Bernkastel nordwestlich, wo auf ihrem rechten Ufer die südwestlich abgedachte Bergwand von Grach und Zeltingen liegt, auf welcher Weine wachsen, die unstreitig zu den besten Moselweinen gehören. Weiter abwärts finden sich auf dem linken Moselufer die günstigen Weinlagen von Uertzig, (Krankenlay), Erden, Kinheim und Cröff.

Bei Wolf nimmt die Mosel eine fast südliche Richtung an, als wolle sie auf ihrem Wege zurückkehren, umfließt den großen Bergvorsprung, auf welchem die Veste Mont-real stand, und bespült Trarbach und Enkirch, wo der Stephansberg auf fast südlicher Wand eines Seitenthälchens herrlichen Wein hervorbringt. Eine ähnliche Krümmung bildet die Mosel von Pünderich abwärts, wo die für den Weinbau günstigen Bergwände von Pünderich, von Zell und Merl sich bilden.

Unterhalb Alff tritt die Mosel in den sogenannten Cochemer Krampen, wo die wilden Uferberge nahe zusammen rücken, und nur bei Bremm, Eller und Ediger günstigere Weinlagen darbieten. — Bei Cochem hat die Mosel ihren mühsamen Schlangenweg beendigt, und setzt von da bis Coblenz ihren Lauf ohne auffallende Serpentinen fort, bietet aber auch bis Winningen keine besonders ausgezeichnete Weinlagen mehr dar.

b.

Die Bodenverhältnisse.

Die Gebirgsarten unseres Weinlandes bieten keinen großen Wechsel dar. Auf der ganzen Strecke von Coblenz bis Schweich, sodann auf dem rechten Moselufer von Schweich bis zur Saarmündung, und von da bis oberhalb Saarburg liegt das Thonschiefer-Gebirg; — an der obern Mosel von der Saarmündung bis Perl, an der obern Saar bei Auersmacher und Blittersdorf, an der Nied und Sauer lagert der Muschelkalk, — von Ponten über Merzig und Saarlouis,

Digitized by Google

bei Saarbrücken, und auf dem linken Moselufer bei Trier, der bunte Sandstein.

Sehr groß ist indeß die Verschiedenheit des Bodens, welche durch die zufälligen Beimischungen entsteht, und durch die eine größere oder geringere Empfänglichkeit desselben für die Atmosphärilien herbeigeführt, und die größere Sorgfalt des Winzers für die Bearbeitung des Bodens in Anspruch genommen wird, da sich bekanntlich gewisse Unarten desselben durch eine zweckmäßige Behandlung heben oder doch mildern lassen.

Es ist bekannt, daß der stark lehmhaltige Kalkboden (Kalklehm) durch seine starke Bindung die aufgenommene Winterfeuchtigkeit im Frühling lange anhält, daher länger kalt bleibt, und deßwegen ein frühes Austreiben der Rebpflanze hemmt; — daß durch die geringe Bindung des Sandbodens jene Feuchtigkeit schnell verflüchtigt, und durch seine leichte Erwärmung eine frühe Thätigkeit des Pflanzenlebens begünstigt wird, — aber auch gerade dann, wenn die gehörige Ausbildung der Frucht erfolgen soll, der Pflanzenwuchs bei anhaltender Dürre in ein sehr gefährliches Stocken geräth.

Einen sehr großen Vorzug gewährt daher unserer Rebkultur gerade der Umstand, daß sie bei weitem zum größten Theil im Thonschiefer betrieben wird, welcher, wenige stark kieselhaltige Nebenbildungen und Uebergänge ausgenommen, durch sein baldiges Verwittern einen sehr triebkräftigen Bauboden liefert, der wegen seiner mäßigen Bindung sich leicht erwärmt, einen mäßigen Grad von Feuchtigkeit lange anhält, nach Regenwetter nicht so stark verkrustet, daß er der Einwirkung der Luft und Wärme hartnäckig widersteht; — der also unter unsern klimatischen Verhältnissen die günstigsten Umstände für die Erwachung der Lebensthätigkeit der Pflanzen nach dem Winterschlaf, und für den richtigen Erfolg des ganzen Lebensprozesses während des Sommers darbietet.

Das darf jedoch nicht zu dem Schluß verleiten, als könnten nur im Schieferboden gute Weine wachsen. Daß

Digitized by Google

auch in andern Bodenarten, wenn übrigens die klimatischen Verhältnisse günstig gestellt sind, und die Hemmnisse, welche die starke Bindung eines schweren, sowie der geringe Zusammenhang eines leichten Bodens dem Pflanzenwuchse bringt, durch Mischung und zweckmäßige Behandlung desselben gehoben oder gemildert werden, auch gute Weine produzirt werden können, liegt am Tage, und ist durch andere Weinländer zur Genüge bewiesen. Wächst doch der beste Champagner bei Epernay in der Kreide, der L'enclos zu La beaume bei Dijon im Jurakalk, der Ingelheimer im Kalkboden; — wird doch der Cap-Wein und der beste Pfälzer zu Forst im Sandboden, der Frontignac in neuen Meeresanschwemmungen von Kalk und Sand, der Niersteiner im sandigen Kalkmergel und Schieferthon, und manche Rheingauweine im sandigen und kalkigen Thonboden erzeugt.

Sehen wir nun, daß im Kalkboden der Obermosel, an der Saar und Sauer, daß im Sandboden bei Trier geringe Weine wachsen, so ist die Ursache wohl mehr in den klimatischen Verhältnissen und andern Umständen, als in diesen Bodenarten zu suchen. Wird doch auch im Schieferboden nicht unter allen Umständen das gleiche ausgezeichnete Produkt erzeugt.

Sehen wir ferner, daß unsere im Schiefer gewachsenen Weine in der Regel ausgezeichnete Blume besitzen, so darf uns das nicht übersehen lassen, wie sehr darauf eine günstige Lage, die Traubensorte, die Kultur der Rebe, die Behandlung der Frucht und die Bereitung des Weines wirkt, und daß auch sie hauptsächlich nur das Produkt des richtig erfolgten Lebensprozesses der Rebpflanze und der Gährung des Mostes sein könne.

c.

Die klimatischen Verhältnisse.

Unser Mosel- und Saarland ist ein Gebirgsland, in welches die Thäler mehr oder minder, das Moselthal aber

Digitized by Google

besonders tief eingeschnitten ist. In ihm ist die Luft stärker zusammengepreßt, erwärmt sich daher bei Tage in höherm Grade, und hält diese angenommene Wärme zum Theil auch noch die Nacht hindurch an. Daher gedeihen in ihm die Kastanie, der Maulbeerbaum, Tabak, u. a. südliche Gewächse; und der Rebstock liefert bis Bonn (50°, 41′, 30″ nördl. Breite) einen um so bessern Wein, je geschützter die Thäler, und je mehr die Abhänge der Sonne ausgesetzt sind.

In Bezug auf unsere Höhenverhältnisse sagt Herr Professor J. Steininger zu Trier in seinem höchst interessanten Aufsatze: „Bemerkungen über das Klima und die Vegetationsverhältnisse der Rheinlande" — Hertha B. X. 2. Heft, 1827:

„Nirgends kommt der Weinstock bei Trier höher als „800 pariser Fuß über dem Meere vor;" was man wohl für das ganze Moselthal als Normale ansehen kann. „Zu „Wadern und St. Wendel," fährt derselbe fort, „welche diese „Höhe über dem Meere haben, reifen die Trauben an Mauern, „wie bei Bruxelles und Gand, nur in den besten Jahren zu „einem süßen Geschmack, während bei Saargemünd, 620 par. „Fuß über dem Meere, noch Weinberge gepflanzt sind, und „alle tiefer gelegenen Thäler, wie das Moselthal, 300 par. „Fuß über dem Meere, fast ganz mit Weinbergen bedeckt „sind. Man kann im gemäßigten Europa, wenn man Trier „(49° 45′ 11″ Breite) mit Le Puy-en-Velay (625 Metr. „unter 45°, 2′, 41″) vergleicht, annehmen, daß für den Wein„bau 1° Breite 100 Metr. Höhe gleich zu setzen sei. Ver„gleicht man Trier mit Clermont (300—400 Metr. unter 45°, „46′, 44″ Breite), so gibt 1° Breite 85 Metr. Höhe; mit„hin ist im Mittel 1° Breitedifferenz 92 Metr. Höhediffe„renz in Bezug auf den Weinbau gleich zu setzen."

Zur richtigen Beurtheilung unserer Witterungsverhältnisse gebe ich hier zwei Tabellen mit den dazu gehörigen Bemerkungen von Herrn Professor Steininger aus dessen angeführtem Aufsatze.

Digitized by Google

Mittlere Temperatur für Trier, aus den Regiſtern des Prof. Meurer, von 1806—1815 einſchließlich, in Centeſimal-Graden ausgedrückt *).

Monate.	Mittlere Wärme.	Mittlere höchſte Wärme.	Mittlere niedrigſte Wärme.	Mittlere Mittags-Wärme.	Mittlere Mittags- und Abendwärme
Januar	−0°, 06	+9°, 3	−11°, 6	+2°, 0	−2°, 6
Februar	+3, 5	14, 1	− 6, 8	6, 9	+ 0, 76
März	5, 4	18, 2	− 4, 2	9, 4	1, 5
April	9, 3	25, 2	− 2, 8	14, 6	4
Mai	15, 4	30, 2	+ 4, 3	21, 9	10, 3
Juni	16, 7	29, 9	6, 2	22, 1	11, 4
Juli	18, 7	33, 2	8, 1	24, 7	13, 4
Auguſt	18, 07	32, 1	8, 4	24, 2	12, 6
September	14, 8	28, 2	4, 0	20, 7	9, 4
Oktober	10, 6	21, 5	− 0, 1	14, 7	6, 5
November	5, 0	15, 6	− 4, 5	7, 9	2, 9
Dezember	+2, 1	10, 7	− 8, 9	3, 7	+ 9, 2

*) Die größte Kälte, welche man zu Trier in 47 Jahren von 1780 an beobachtete, war 1798 und 1827, im erſten Jahre — 23°, 6 C. und am 18. Februar des letzten Jahres — 25°, 2 C.; die größte Hitze war 1781 im Schatten 38°, 7 C. und 1802 ſtieg ſie auf 39° C.; auch 1826 erreichte ſie 38°, 7 C. Bei meiſtens trübem Himmel haben die Wintertage eine weit gleichförmigere Temperatur als die Sommertage, wo der lange Aufenthalt der Sonne über dem Horizonte einen heißen Mittag bringt, und die Wärmeſtrahlung in der wolkenloſen Atmoſphäre den Abend und Morgen ſtark abkühlt. Daß die größte Hitze nach dem Sommerſolſtitium, und die größte Kälte ſich nach dem Winterſolſtitium einſtellt, wie die größte Tageswärme nach dem Mittage, die größte Kälte gegen Aufgang der Sonne ſtattfindet, iſt, ſowie die Urſache dieſer Erſcheinung, allgemein bekannt.

Digitized by Google

Für den Zeitraum von 1797—1813 einschließlich erhält man im Mittel aus den meteorologischen Tafeln des Herrn Müller								Richtung der Winde; Zahl der Tage, an welchen sie herrschten, die Mittel aus dem Zeitraum 1806—1815 einschl. nach den Registern des Prof. Meurer.			Helle, dunkle, veränderliche Tage aus den Tafeln des Hrn. Müller.			Barometer. Mittel von 1806—1814 incl. nach der korrespondirenden Mittelwärme auf 0 reduzirt.
Monate.	Regen.	Schnee	Starker Wind und Sturm.	Nebel.	Gewitter.	Hagel.	Als Regen, Schnee u. Hagel gefallene Wassermasse.	N. NO. N.	NW. W. SW.	S. SO.	Helle Tage.	Dunkele Tage.	Veränderliche Tage	
							par. Maß.							Mètr.
Januar	6,41	4,2	5,7	2,9	1/17		0,05441	11,8	19,2	—	2,9	16	12	330,"'8
Februar	8, 5	3,7	6,8	2	1/17		0,05462	7	21	—	2,9	11,5	13,7	331,1
März	5, 5	2,8	5,8	1,7	3/17		0,03700	15,6	15,4	—	7,1	8,1	15,7	331,2
April	7	1,1	6	1,2	15/17		0,04858	15,4	14,6	—	5,2	5,8	18,8	330,7
Mai	9, 4	—	4,6	2,1	2,2		0,06178	13 4	17,6	—	5,4	4,8	21,2	330,9
Juni	8, 6	—	4,4	2,5	2		0,05925	11,9	18,1	—	4	3,6	21,8	331,9
Juli	9, 9	—	4,7	3,4	3,7		0,07666	10,3	20,4	0,3	3,9	3,5	23,5	331,1
Auguſt	8, 2	—	4,5	4,1	2,4		0,06340	8,7	21,9	0,4	6,5	3,2	21,2	331,1
September	7, 8	—	1,3	7,5	1,5		0,06197	13	16,6	0,4	7	4,4	21,2	332,4
Oktober	9, 1	4/17	5,3	6,7	8/17		0,07275	11,5	19,4	0,1	4,5	8,7	16,6	331,2
November	9, 9	1,6	6,9	2,9	1/17		0,08534	9,4	20,4	0,2	2,8	14,4	12,7	330,2
Dezember	10, 2	4,2	7,5	2,7	1/17	1,9	0,07828	8,4	22,6	—	2,8	16	11,3	330,3
Mittel fürs ganze Jahr	101	18	64	40,3	13,7	1,9	0,7541	136,4	220,2	1,4	55	101,3	209,7	331,"'07

Nach einer Zählung der Hageltage finde ich aus d. Registern des Prof. Meurer von 1804-1815 einschließlich die jährliche Zahl im Mittel:

Digitized by Google

„Bei aller Unregelmäßigkeit", sagt Herr Steininger, „welche die Tabelle in dem Gange der Witterung in den „einzelnen Monaten zeigt, und welche davon herrührt, daß „die Tabelle eine zu kurze Zeitperiode umfaßt, erkennt man „doch die Gesetze, welchen sich die Reihen der gegebenen Ver„hältnißzahlen nähern, und welche als die wahren Gesetze „der Witterungs-Verhältnisse unseres Landes betrachtet wer„den können. Addirt man nämlich die Regentage zu denen, „an welchen es im nämlichen Monat schneite, so sieht man, „daß die Zahl der Regen- und Schneetage in jedem Monate „gegen das Wintersolstitium ihr Maximum erreicht, und von „diesem Maximum im Dezember, einerseits gegen den April, „andererseits bis gegen den September, also beiderseits bis „gegen die Aequinoctien abnimmt, wo sie ein Minimum wird; „aber von beiden Aequinoctien bis gegen das Sommersol„stitium nehmen die Regentage wieder zu, und erreichen ein „zweites Maximum im Juli. Gegen das Wintersolstitium „erreichen die Regentage ihr Maximum beim Minimum der „Gewitter durch die herrschenden SW.-Winde; es sind die „Winterregen, wo die Zahl der dunkeln Tage die größte ist. „Das zweite Maximum der Regentage im Juli entsteht durch „die Gewitter, welche in diesem Monate am häufigsten ein„treten, wohl auch meistens durch SW.-Winde herbei geführt. „Das Minimum der Regentage gegen die Aequinoctien, wo „die größte Zahl der hellen und durch Wolkenzüge veränder„lichen Tage eintrifft, fällt zugleich mit der größten Zahl „von NO.-Winden zusammen, welche jedoch gegen das Früh„lings-Aequinoctium, wo die Regelmäßigkeit der Bewegungen „der Atmosphäre durch Gewitter noch zu häufig gestört wird."

„Für die Winde kann man nur zwei Hauptrichtungen „annehmen; die herrschenden Winde sind die SW.- und NO.- „Winde. Die ersten haben wir fast während $^2/_3$, die andern „$^1/_3$ des Jahres, alle andern Winde sind von geringer Dauer, „unbeständig und nur Wechselwinde. Die SW.-Winde, welche „aus den höhern Regionen der Atmosphäre in den Aequinoc-

Digitized by Google

„tialgegenden nach dem Nordpol stürzen, und ihren großen „Gehalt an Wasserdampf durch Abkühlung in den nördlichern „Breiten verlieren, werden während des Sommers durch den „Gegensatz von Meer und stärker erwärmter Oberfläche des „Landes unterstützt, und im Winter durch den weitern Ab„stand der Sonne vom Zenith so herrschend, daß sie die „stärksten Stürme im Dezember herbeiführen; wenn sie nicht „herrschen, müssen die NO.-Winde ihre Stelle einnehmen, „als Zuströmungen der kältern Nordluft gegen die Aequi„noctialgegenden und die während des ganzen Jahres im „Süden des Zeniths stehende Sonne. Die Sommerstürme „sind meistens durch Gewitter herbeigeführt, und mit den „verderblichsten Hagelwettern begleitet, welche jedoch verhält„nißmäßig selten eintreten."

„Im September herrschen die meisten Nebel mit hellen „Tagen, wo nach einem sehr heißen Mittag die Abkühlung „der Thalwände in der Nacht schon stark genug wird, um „die Wasserdämpfe in der Atmosphäre der Thäler zu zer„setzen. Wer in dieser Jahreszeit auf den Gebirgen reiset, „sieht meilenweit den Lauf der Flüsse durch die dichten Nebel „bezeichnet, welche in den Thälern liegen, während er des „reinsten Himmels genießt und eine heitere Luft athmet. An„ders ist es mit den Nebeln, welche in den Regentagen des „Herbstes und gegen das Frühjahr durch Abkühlung feuchter „SW.-Winde herbeigeführt sich über das ganze Land ver„breiten, und als ausgedehnte Wolkenschichten auf dem Bo„den liegen, bis sich das spezifische Gewicht der Atmosphäre „ändert, und sie zu steigen im Stande sind. Im März fällt „die geringste Wassermenge; sie steigt in den folgenden Mo„naten, und erreicht im Juli durch die Gewitter ein Maxi„mum; von da nimmt sie gegen das Herbstäquinoctium ab, „doch wenig, weil die Abkühlung sowohl, als die Erwärmung „der Atmosphäre langsam vor sich geht, und sich in der „wärmern Atmosphäre des Nachsommers noch häufig Ge„witter einstellen, wodurch die monatliche Wassermenge sehr

Digitized by Google

„bedeutend bleibt; sie steigt wieder gegen das Wintersolstitium, „wo sie ein zweites Maximum wird, und nimmt von da „nach dem März hin ab, wo sie überhaupt den geringsten „Werth hat."

2.

Die Rebkultur,

a) im Allgemeinen.

Da die Bevölkerung im obern Saarlande, wie schon angedeutet, so mancherlei Erwerbsquellen, als Ackerbau, Bergbau und Fabrikwesen besitzt, und nicht, wie an der mittlern und untern Mosel, von der Natur auf steile Berge angewiesen ist, die nicht in beliebige Kultur zu nehmen sind, so tritt auch hier der Weinbau in den Hintergrund, und liegt meist nur in den Händen der Vermöglichen und Reichen; und selbst da, wo das Weingelände in etwas größerer Ausdehnung sich vorfindet, wie an der Nied, tritt er dennoch hinter den Ackerbau zurück, welcher den Fleiß und die Mittel der Bevölkerung mit größerer Zuversicht auf den Ertrag in Anspruch nimmt.

In dem Umstande, daß der Weinbau, namentlich um Saarbrücken, meist von den Reichen betrieben wird, die mehr als der gemeine Mann auf die Erzeugung des Weines verwenden können, ohne ängstlich auf den baldigen baaren Erlös sehen zu müssen, ist auch wohl der Grund zu suchen, daß der dortige Bau einen eigenen Charakter besitzt; worauf denn die äußern Verhältnisse, sowie die Berührung mit den Nachbarländern: Frankreich und die Pfalz, sichtlichen Einfluß hatten. Der alte Bau, dessen sich mehr an der Nied, als um Saarbrücken findet, hat viel Aehnliches mit dem Bau in beiden Ländern; und die neuen und neuesten Anlagen zumal, die sich besonders um Saarbrücken mehren, sind meist der Pfalz nachgebildet.

Zu Merzig begann der Weinbau 1817, durch die An-

Digitized by Google

lagen des Herrn Friedensrichters Birk, die Aufmerksamkeit der dortigen Bevölkerung auf sich zu ziehen. Seither haben sich dort die Weinanlagen verhältnißmäßig stark vermehrt; gleichwohl darf man Merzig noch nicht einen bedeutenden Weinbaudistrikt nennen. Durch den Herrn Landrath Fuchs hat die Rebkultur daselbst einen Charakter gewonnen, und es steht zu erwarten, daß sich dort bald ein besserer Bau über das ganze Gelände erstrecken werde; denn man ahmt das bessere Verfahren des Herrn Landraths fast allgemein nach, — und in Baucontracten ist gewöhnlich die besondere Stipulation enthalten, „zu bauen wie Herr Fuchs."

Von Saarburg abwärts gewinnt mit der größern Uebereinstimmung der äußern Verhältnisse auch die Rebkultur immer mehr Aehnlichkeit mit der an der Mosel, so daß man von Saarburg bis Schweich einen allmäligen Uebergang in den Mosel-Stock und Bau wahrnimmt. Ueberhaupt richtet sich die Uebereinstimmung und Verschiedenheit der Rebkultur bei uns meist nach der Aehnlichkeit und Verschiedenheit der äußern Verhältnisse, weswegen man auch im Moselthale so wenig Verschiedenheit findet. Hin und wieder sieht man jedoch auch das durch die Umstände gerechtfertigte Verfahren einer Gegend, ohne Berücksichtigung der besondern Verhältnisse, pünktlich da nachgeahmt, wo die äußern Umstände ein ganz verschiedenes Verfahren erheischen, als könne eine besondere Bauart allein dasselbe Produkt auch unter ungünstigern Verhältnissen hervorbringen.

Was die Sorgfalt im Weinbau bei uns betrifft, so ist dieselbe da, wo Boden, Lage und Umgebung denselben nicht sehr begünstigen, er aber immer noch eines gewissen Grades von Aufmerksamkeit genießt, in manchen Stücken größer, als da, wo günstigere Umstände obwalten, wie an der obern Mosel und bei Saarbrücken im Kalk, wo man den Mangel günstiger Verhältnisse durch die sorgfältigere Kultur möglichst zu heben sich bemüht. Wo aber der Ackerbau oder sonstige Erwerbszweige Fleiß und Mittel bedeutend in Anspruch neh-

Digitized by Google

men, da sieht man auch in gleichem Grad die Rebkultur vernachlässigt, oder mechanisch der Nachbargegend nachgebildet. Am sorgfältigsten, obgleich nicht in allen Stücken rationell, betreibt man den Weinbau von Saarburg bis Carden unterhalb Cochem. Besonders lobend ist der großen Sorgfalt zu gedenken, deren in dieser Strecke die erste Anlage einer Rebpflanzung genießt; und man muß gestehen, daß das Verfahren beim Rotten, sowie die Sorge für die erste Wurzelbildung und die künftige Haltbarkeit des Stockes so zweckmäßig ist, daß es nicht leicht besser ausgeführt werden kann, wenn Rotten und Setzen gleichzeitig geschehen soll. — Von Carden abwärts erscheint der Rebbau mehr oder minder vernachlässigt, so daß der Stock häufig ohne Pfahl ist, auf dem Boden liegt, und einem Heckenbau ähnlich sieht.

Die Erziehung des Rebstockes, Form, Schnitt und Sommerbehandlung desselben lassen bei uns zwar noch Vieles zu wünschen übrig; doch sind diese Mängel hauptsächlich auf Rechnung unserer sehr günstigen klimatischen, sowie der frühern sehr vortheilhaften Handelsverhältnisse zu setzen. Mag z. B. ein sehr hoher und stark belaubter Rebstock, dem das Wort zu reden ich weit entfernt bin, in andern Gegenden ein sehr schlechtes Produkt liefern; in unserm tief eingeschnittenen Moselthale ist das nicht auffallend der Fall, — denn wegen der Steilheit der Bergwandungen ist selbst die Spitze des hohen Stockes, horizontal genommen, nicht übermäßig vom Boden entfernt, und die Thalbildung verhütet das Verwehen der Wärme, welche die stärker gepreßte Luft einmal erhalten hat, und sogar zum Theil die Nächte hindurch noch anhält.

b. Charakterformen des Rebbaues.

Als wesentliches Kennzeichen einer besondern Baumethode habe ich die Form des Rebstockes festgehalten, da durch sie zum Theil die Dauerhaftigkeit und Tragbarkeit einer Rebanlage, sowie die verschiedenen Weinbergs-Arbeiten bedingt sind; denn es ist bekannt, wie durch eine zweckmäßige Stock-

Digitized by Google

form die Frucht- und Holzbildung geregelt und in das richtige Verhältniß sowohl unter sich, als auch zum Vermögen des Stockes gebracht, die vollständige Reife der Frucht nach Möglichkeit begünstigt, und die Weinbergsarbeiten möglichst erleichtert werden. Der besonnene Winzer läßt bei Bildung seiner Stockform weder die Natur der Rebsorte, noch die besondern Boden- und klimatischen Verhältnisse außer Acht, da dieß alles auf die Holzwüchsigkeit, Fruchtbildung und die Ausführung der Arbeiten wirkt. Daraus erhellet denn auch wohl, daß für ein weit ausgedehntes Weinland, in welchem sich die Weinbauverhältnisse verschieden gestalten, nicht eine Stockform allein tauge, daß vielmehr die Einsicht und Umsichtigkeit des Winzers, nach reiflicher Erwägung aller seiner Verhältnisse, für die eine oder die andere Form im Einzelnen allein entscheiden, und der Beobachter erst nach gleicher reiflicher Erwägung über die Tauglichkeit oder Untauglichkeit derselben urtheilen könne.

Wenn ich hier die folgenden Charakterformen des Rebbaues, die ich auf meiner Reise unterschieden habe, in großen Conturen zeichne, so soll damit keineswegs eine genaue Schilderung dieser Baumethoden gegeben sein, sondern ich beabsichtige für das Bild des gesammten Weinbaues an Mosel und Saar, welches das folgende Schriftchen liefern soll, einzelne Gesichtspunkte zu fixiren, von welchen die verschiedenen Theile jenes Bildes betrachtet werden müssen.

1) Der alte Bau an der Saar.

Dieser findet sich in der Umgegend von Saarbrücken, von Saarlouis, und die Nied herab bis Siersdorf. Die Stockform hat die größte Aehnlichkeit mit dem Würtemberger Stock (Metzger). Der Rebsatz ist von Kleinberg (Alben), Rießling, Traminer, Burgunder und andern gemischt. Vortheilhaft erscheint die Haltung und Pflege des einzelnen Stockes, dessen Schnitt, auf den Schenkel ein Biegling und ein tiefer stehender Zapfen, ziemlich regelmäßig geführt wird. Die

Digitized by Google

Theile desselben, er hat in der Regel zwei, doch auch oft 5—6 Schenkel, werden nicht an einem Pfahle, wie an der Mosel, bewirthschaftet, sondern jeder seiner Schenkel, der einen Biegling trägt, erhält seinen eigenen Pfahl von 5—5½ Fuß, und ist, indem er daran geheftet wird, aus dem Verbande mit den übrigen getreten, und erscheint in der fernern sorgfältigen Sommerbehandlung als ein selbstständiger Theil, der nicht übersehen werden kann. Der Winzer sorgt stets dafür, daß ihm der Stock nicht zu hoch werde; und tritt dieser Fall dennoch ein, so sucht er den Uebelstand durch Versenken und Einlegen wieder zu heben. Dabei begeht er denn oft den Fehler, daß er dem Einleger 3—4 Ruthen anschneidet, wodurch denn eben so viele neue Stöcke entstehen, welche natürlich nicht in gerade Reihen gestellt werden können. — Man bemerkt in dieser Bauart sehr wenig Sorgfalt in der Anlage, in der Erziehung des Stockes, und in der Bearbeitung des Bodens. Erstere findet eigentlich nicht statt, indem man abgegangene Stöcke durch Einsenken ersetzt. Die Art dieser Erneuerung verwischt die Stockreihen, schwächt den Mutterstock, und verursacht, daß an manchen Stellen die Zahl der neuen Stöcke sich ungebührlich mehrt, während andere bedeutend große gänzlich entblößt sind.

2) Der alte Moselbau.

Dieser zieht sich theilweise von Saarburg abwärts durch das ganze Moselthal bis Coblenz, und erscheint besonders von Cochem an, mit wenigen Ausnahmen, als herrschende Bauart, namentlich in Anlagen, welche 30—35 Jahre alt sind. Der alte Moselstock ist eine charakteristisch unterschiedene Stockform, die auf den ersten Blick in ihrer Mangelhaftigkeit kenntlich wird, und welcher höchstens noch der Breisgauer Stock in seiner minder großen Untauglichkeit zur Seite gestellt werden kann. Nicht darin allein, daß der Moselstock 2—3sätzig ist, und die Setzlinge auf einen Punkt gedrängt sind; nicht darin allein, daß die Schenkel seiner Sätze durch

Digitized by Google

ungeregelten Schnitt und Mangel an Sorgfalt für junges Tragholz sehr hoch, und die Bieglinge in verschiedenen Stufen aufgestellt werden müssen, liegt das Tadelswerthe desselben, sondern in dem Zusammentreffen aller dieser ungünstigen Umstände, wozu denn noch das Schlimmste, die Bewirthschaftung so vieler Theile, als Schenkel, Bogen und Zapfen an einem Pfahle kommt. Sind auch andere Stockformen mehrsätzig und mehrschenkelig, und sind auch diese Sätze nahe zusammen gedrängt, so werden doch jedesmal die einzelnen Theile getrennt an eigenen Pfählen, oder im eigenen angemessenen Raume bewirthschaftet, wodurch denn immer eine gewisse Einfachheit und Nüchternheit entsteht, die auf die gehörige Entwickelung aller Theile, so wie auf die vollständige Reife der Frucht sehr günstig wirken muß. Gerade diese Bewirthschaftung so vieler Theile, wozu sogar nicht selten noch die Bodenaustriebe angezogen werden, mit allen ihren Austrieben an einem Pfahle hemmt alle Sommerarbeit, die hier so höchst nöthig wäre, verwischt die Regel des Schnittes und des Bindens, und überhäuft den Stock mit einer die Entwickelung der Theile und Zeitigung der Frucht hemmenden Masse von Laub, Loden und Triebe. Ueberhaupt zeichnet sich dieser Bau durch geringe Sorgfalt in allen Theilen der Kultur, die Bodenbearbeitung ausgenommen, die hier weit sorgfältiger als an der obern Saar ist, sehr unvortheilhaft aus. Der Rebsatz ist vorherrschend Kleinberg, mit zufälliger Beimischung der manchfaltigsten Traubensorten. Von einer neuen Anlage darin weiß man eben so wenig, als im alten Saarbau, da seit Menschengedenken eine solche nicht unternommen, sondern der abgegangene Stock durch Einleger ersetzt wurde, wodurch denn, wie dort, die Stockreihen verwischt sind, da die Satzferne durch die Länge der auf dem Einsenker befindlichen Ruthen bedingt ist. — — Neben diesem alten Moselbau ist noch des, wie man ihn nennen könnte,

Digitized by Google

3) Mosel-Heckenbaues

zu gedenken, der sich von Carden abwärts sehr häufig, und außerdem noch zu Wittlich, Hupperath, Bergweiler, Dreis und anderwärts findet. Man darf sich aber darunter keine geregelte Bauart, sondern nur einen Zustand denken, der theils durch Vernachlässigung, theils durch andere äußere Umstände eingetreten ist. Von neuen Anlagen kann hier so wenig, als bei jedem alten Bau, Rede sein. Die Einleger erneuen die ausgefallenen Stöcke, verursachen den baldigen Rückfall der Mutterstöcke, und verwischen sowohl alle Stockreihen, als auch eine regelmäßige Stockferne. Eine geregelte Stockform ist nicht darin zu finden, da diese, und mit ihr der Schnitt vom Zufall abhängt. Doch gilt bei Wittlich für letztern die Regel, daß der Zapfen stets unterhalb des Bieglings stehen müsse. Daß in guten Jahren der Wein zu Wittlich vorzüglich wird, erklärt sich leicht durch die Form des Stockes, der durch die ganze Haltung und Pflege nie überladen wird, selten die Höhe von 2 Fuß erreicht, bald altert und dennoch Bieglinge trägt. Bei regelmäßiger Behandlung und sorgfältiger Pflege könnte dieser Bau viele Vorzüge gewinnen. Herr Blaufärber Müller zu Wittlich hat zur Zeit demselben seine besondere Aufmerksamkeit zugewendet. Möge es ihm gelingen, hierin seinen Mitbürgern nützlich zu werden!

4) Der neue Moselbau.

Dieser findet sich von Saarburg abwärts, und der Mosel entlang bis Cochem überall da, wo seit etwa 30—35 Jahren neue Anlagen gemacht wurden; von Cochem abwärts trifft man ihn aber nur ausnahmsweise. Dieser Neubau unterscheidet sich sehr vortheilhaft vom alten, indem bei ihm alle Weinbergsverrichtungen mit großer Sorgfalt ausgeführt werden, und er darum auch die vorzüglichsten Produkte der Mosel liefert. Bei dem Setzen findet ein regelmäßiges und tiefes Rotten statt, wobei man für die erste Wurzelbildung des

Digitized by Google

Setzlings mehr oder minder Sorge trägt; der Rebsatz ist vorherrschend die Rießlings-Traube; für gerade Stockreihe ist man sorgfältig bemüht; die Satzferne beträgt in den Berghängen gewöhnlich 4, in den Gründen oft 5 Fuß im Geviert; der Schnitt folgt fast durchgehends der Regel, daß der 3sätzige und 3schenkelige Stock nur 3 Bieglinge und 3 tiefer stehende Zapfen erhalte, daß die Bieglinge regelmäßig im Dreieck aufgestellt werden, und der ganze Stock nüchtern und niedrig bleibe.

Wenn nun auch aus dem Gesagten hervorgeht, wie sehr vortheilhaft sich dieser Neubau von dem alten Moselbau unterscheidet, so muß ich dennoch gestehen, daß darin noch Mancherlei zu wünschen übrig bleibt. Namentlich vermißt man ungern eine zweckmäßige Sommerbehandlung des Stockes, die bei seiner größern Einfachheit keine große Schwierigkeit darbietet, und die immer noch sehr nöthig erscheint, da durch die Bewirthschaftung vieler Theile an einem Pfahle das Laub und die Loden dem Stock eine Dichtigkeit und einen Umfang geben, wodurch die Frucht immer noch stark in Schatten gestellt wird. Mag auch jene Sommerbehandlung in den Berghängen, wo der Holztrieb weniger üppig ist, nicht so nöthig erscheinen, so wird sie doch in den Gründen, und allenthalben da, wo der Pflanzenwuchs sehr stark ist, um so nöthiger. Dazu kommt noch, daß der Stock unter der Hand eines nicht ganz erfahrenen Schnitters sehr bald zu einer Höhe aufwächst, welche auch ihm die Nachtheile des alten Moselstockes in gewissem Grade wieder bringt.

So vortheilhaft es ferner in einer Hinsicht ist, statt des Kleinbergs den Rießling anzupflanzen, so nachtheilig ist es auch, diese Anpflanzung ohne Unterschied auf alle Distrikte, also auch auf diejenigen auszudehnen, in welchen die Rießlingtraube in Mittel- und geringen Jahren nicht gehörig zeitigt, — ein Nachtheil, der sich mit der Einführung des Mosel-Neubaues bei uns eingefunden hat; und der aufgestellte Grundsatz: „Der Kleinberg gibt viel Wein, und der Rießling

Digitized by Google

macht ihn gut," befestigte den gemischten Rebsatz, und spornte zur Anpflanzung des Rießlings auch in den dazu ungeeignetsten Lagen.

Ebenso ist auch mit dieser Einführung die Meinung bei uns herrschend geworden, daß nur der junge Rebstock guten Wein liefern könne, da der Unterschied zwischen der Qualität der Weine aus solchen neuen gutgelegenen Anlagen und denen aus dem alten Bau sehr auffallend war. Hätte man den vorherrschenden Kleinberg-Satz und die Höhe des alten Moselstocks bei dem Vergleich nicht übersehen, so würde sich diese Meinung nicht festgesetzt, und mancher Winzer nicht unnöthige Kosten sich verursacht haben, der öfter als nöthig seine Weinberge ausschlug und neue anlegte, um nur wieder junge Stöcke zu haben. Die Sache aber ist einfach diese: Nur die gehörige Nähe der Traube am Boden erhöht durch frühe und vollständige Reife die Güte der Frucht und des Weines. Diese Güte steigt in demselben Maße, als der Stock alt wird, ohne dadurch an Höhe zuzunehmen; denn beim jungen Stock sind die Beeren dick und wässerig, und folglich weniger edel, als beim alten. Kann darum der Stock altern, ohne seine Fruchtloden weit vom Boden zu tragen, wie man das zu Wittlich, zu Okfen und anderwärts sieht, so ist für die Veredlung der Frucht ein wesentlicher Schritt geschehen. Dieser Zweck ist aber nur durch eine entsprechende Stockform zu erreichen, und darum gewinnt dieselbe auch in der Rebkultur eine so große Bedeutung.

Auch die Satzferne von 4—5 Fuß im Geviert erscheint nicht als unbedingt gut, indem dieselbe bei nüchtern gehaltenem Stock raumraubend ist. Sicher hat der Stock, den man durch eine zweckmäßige Sommerbehandlung nicht in Schranken zu halten verstand, diesen übergroßen Raum sich ertrotzt.

Wer den Mosel-Neubau zuerst in unsere Thäler eingeführt habe, darüber war man bisher allgemein der Ansicht, daß es durch Herrn Böcking zu Trarbach, und M. J. Hayn zu Trier geschehen sei. Vor mehrern Jahren machten aber

Digitized by Google

auch die Herrn Ellinckhuysen zu Zeltingen, und J. H. Reiß zu Cröff Ansprüche auf dieses Verdienst. Ersterer soll, nach eigener Aussage, schon vor mehr als 50 Jahren diese Bauart zu Zeltingen in der Lage Kirbet, aber nicht weiter, ausgeübt, und sie später wieder haben eingehen lassen; und Letzterer will, ebenfalls nach eigener Aussage, lange vor Böcking und Hayn die geraden Stockreihen von 4 □Fuß Entfernung eingeführt haben. In wiefern nun ein Versuch im Kleinen, der bald ohne weitern Erfolg wieder verschwand, zu dem Verdienst der ersten Einführung berechtigt, ist schwer zu bestimmen; und in wieweit von Herrn Reiß der Impuls zur weitern Verbreitung dieser Bauart ausging, ist bis jetzt nicht bekannt geworden. Wie dem indeß auch sein möge, so steht soviel doch fest, daß Böcking und Hayn diesen Bau zuerst im Großen einführten, und zu seiner jetzigen Verbreitung das Meiste beigetragen haben. Gerne gesteht man aber auch den Herrn Ellinckhuysen und Reiß den Antheil an diesem Verdienste zu, der ihnen rechtlich gebührt. Ehre jedem Biedermanne, der sich für das Wohl seiner Mitbürger bemüht; Ehre besonders diesen Männern, welche sich die Förderung eines Kulturzweiges, an den die Existenz einer zahlreichen Bevölkerung geknüpft ist, zu einer Zeit angelegen sein ließen, wo der Sinn für die Verbesserung in dem altüblichen Rebbau noch nicht so rege geworden war, wie er es heute ist! Sie haben durch ihr Beispiel das Meiste zur Weckung des jetzt allgemein regen Sinnes für die Verbesserung unserer Rebkultur beigetragen, und so den Weg gebahnt, auf welchem die Nachkommen fortbauen können; sie haben dadurch den Wohlstand so mancher früher verarmten Gemeinde, die ihr Beispiel nachahmte, gegründet, und sich bei unserer gesammten Bevölkerung ein bleibendes Verdienst erworben.

5) Die neuen und neuesten Versuche.

Neben jenen Hauptformen des Rebbaues in unserm Weinlande trifft der Beobachter allenthalben auf die neuen Ver-

Digitized by Google

suche in einer zweckmäßigern Kultur, die, obgleich sie immer noch nicht alle das Vollkommenste erreicht haben mögen, dennoch als die freundlichen Gestalten erscheinen, welche laut verkünden, daß die früher gegebenen Beispiele nicht ungenützt geblieben, und belehrende Worte nicht erfolglos verklungen sind.

An der obern Saar, namentlich zu Arnual, wird von den Herrn Korn, Lucas u. a., und zu Okfen von Herrn Landrath von Cohausen der bekannte niedere Rahmenbau betrieben, der zu Kleinblittersdorf und zu Wawern versucht, aber wieder aufgegeben wurde.

Bei Merzig baut man einen 2—3sätzigen Schenkelstock, welcher die sorgfältige Sommerbehandlung mit dem alten Saarbau, und die Bewirthschaftung seiner Theile an einem Pfahle mit dem Moselbau gemein hat.

Mehr als an der Saar und obern Mosel haben sich die neuen Versuche in der Umgebung von Trier und an der mittlern Mosel gemehrt. Obenan steht unter diesen die Anlage des Herrn Courteau auf Heiligkreuzberg, wo zuerst der 1sätzige Schenkelstock der Franche-Comté mit reinem Rebsatz von Kleinberg, Rießling, Klävner, u. a. gebaut wurde. Anlage, Erziehung und Pflege des Stockes ist in allen Theilen musterhaft, und die Resultate haben bis jetzt die Erwartungen übertroffen; auch ist diese Bauart an vielen Orten nachgeahmt worden. Die nähere Schilderung derselben wird später erfolgen, und muß ich mich hier damit begnügen, darauf aufmerksam gemacht zu haben. Unberücksichtigt darf indeß nicht bleiben, daß gerade diese Anlage es war, welche die Aufmerksamkeit der Weingutsbesitzer von Trier zuerst auf Verbesserung der Rebkultur lenkte, und dieselben zu verschiedenen Versuchen anregte. Die ehrende Anerkennung seines Verdienstes um diesen Kulturzweig ist auch Herrn Courteau bei seinen Mitbürgern gesichert.

Es mögen etwa sieben Jahre sein, als man die Einführung des Rheingau-Stockes und Baues in unser Weinland vorschlug; und es war der Herr Stadtrath P. L. Mohr

Digitized by Google

zu Trier, der in seinem Weingute Thiergarten zuerst eine neue Anlage darnach mit reinem Rießlingsatze herstellte. — An der untern Saar und mittlern Mosel hat man ziemlich häufig versucht, den neuen Moselstock nach Art des Rheingau-Stockes in Spalierform zu behandeln, welche Versuche aber nicht überall den gewünschten Erfolg gehabt haben, weil die Behandlung des Stockes, aus Unkenntniß der Arbeiter, nicht die richtige gewesen sein mochte.

Ebenfalls sehr beachtenswerth ist die Bauart, welche die Herrn Pauly und Hayn zu Cochem betreiben. Sie bauen einen 1—2sätzigen Schenkelstock nach Art des Rheingaues, den sie theils neu angelegt, theils aus dem alten in den Boden eingelegten Moselstock gebildet haben. In unserer Nähe hat Herr Notar Bochkoltz eine ähnliche Anlage hergestellt. Den Impuls zu den verbessernden Versuchen zu Cochem und der Umgegend gab der ehemalige Garteninspector, Herr Pellenz zu Brem, dessen hier ehrend zu gedenken ist.

Auch Herr Kaufmann Endres zu Trier stellte auf seinem Weingut in der Olewig einen Versuch an, den neuen Moselstock zweckmäßiger zu behandeln; — und 1834 machte er eine Anlage daselbst, worin er einen 1sätzigen Schenkelstock sehr zweckmäßig behandelt. Ungern vermißt man indeß auch hier eine geregelte Sommerbehandlung, welche die Vorzüge seines Stockes und die Vortheile seines Verfahrens bedeutend erhöhen würde.

Endlich muß ich noch der Art erwähnen, wie Herr Bartzen zu Reil seinen Rebstock seit 1839 behandelt. Derselbe legt nämlich den kräftigsten Trieb, den er zum Biegling anschneiden könnte, gehörig eingekürzt, nach Art des Rheingauer Stockes an den nächsten Pfahl. Im künftigen Jahr schneidet er alle Triebe auf diesem Schenkel zu kurzen Zapfen, was er von nun an alle Jahre fortsetzt, so daß nun keine Bieglinge mehr daran zu bilden sind. Der Stock genießt keiner Sommerbehandlung, da Versuche den Nachtheil gebracht haben sollen, daß die Trauben in ihrer Entwickelung nicht

Digitized by Google

mehr fortgeschritten seien; nur wenn die Trauben in den Wein gehen, kürzt er die Triebe ein. Alle Abfälle bei diesem Einkürzen, sowie die beim Schnitt bleiben, gehörig zerkleinert, im Weinberge liegen, und werden beim Graben untergebracht, die sich als Dünger vorzüglich bewähren. Durch diese Behandlungsart erzielt Herr Bartzen bei früherer Reife der Trauben und bedeutend verminderten Baukosten ein größeres Quantum an Wein, als in dem Moselbau. Die so erzogenen Rießlings-Weine des Jahres 1842 sind von ausgezeichneter Süße und eigenthümlicher Göhr.

Wenn nun auch im Allgemeinen diese Versuche noch nicht das Vollkommene erreicht, wenn auch die Resultate nicht überall den gewünschten Erfolg gehabt haben, so ist dennoch das Weinbau treibende Publikum den Unternehmern zu Dank verpflichtet, da jedes Streben nach Verbesserung eines Kulturzweiges, wie der Weinbau, von dem das Wohl und Weh eines nicht geringen Theils unserer Bevölkerung abhängt, der ehrenden Anerkennung werth ist. Nicht alles darf ja nach dem Erfolg beurtheilt werden, für den der Mensch bei seinem Thun so selten einstehen kann.

I.

Erste Anlage einer Rebpflanzung.

1.

Auswahl des zu einer Rebanlage geeigneten Geländes.

Die richtige Auswahl des zu einer Rebpflanzung tauglichen Geländes verdient die ganze Aufmerksamkeit des Weinproduzenten, indem davon das Gelingen oder Fehlschlagen eines Unternehmens abhängt, das bekanntlich keine geringe Kosten, Mühen und Wagnisse verursacht. Die Wichtigkeit

Digitized by Google

dieser Auswahl zeigt sich noch besonders, wenn man in Betracht zieht, daß Mißgriffe hier sich nicht so bald entdecken, als im Ackerbau, wo ein solcher Fehler in wenig Jahren sich zeigt, während derselbe im Weinbau erst nach 6 bis 8 Jahren deutlich erkannt wird; daß also die schädlichen Folgen hier viel nachhaltiger wirken als dort. Auch sind die durch solche Mißgriffe im Ackerbau entstandenen Schäden nie so empfindlich, als im Weinbau, da dort mit weit geringerm Nachtheil eine Aenderung unternommen wird, und ein so gänzliches Fehlschlagen der Ernte nicht so leicht eintritt, als hier.

Um nun keine höchst nachtheilige Mißgriffe zu thun, muß Boden, Abdachung, Sonnenlage (Exposition), Höhe und Umgebung in reifliche Ueberlegung genommen werden; und wo einer dieser Gegenstände das völlige Gelingen des Unternehmens in Zweifel stellt, oder wo der Ackerbau nur mäßigen Ertrag verspricht, da soll man keine Rebpflanzung unternehmen.

Unbezweifelt steht der Boden mit dem Wachsthum und Gedeihen der Pflanzen überhaupt im engsten Zusammenhange, da gerade in ihm das zum Pflanzenleben so wesentliche Organ, die Wurzel, ihre Verrichtung ausübt. Man fordert darum für das Gedeihen der Rebpflanze mit Recht an ihn die nöthige Gründigkeit, damit sich in ihm die Wurzel gehörig entwickeln und verbreiten könne, und eine mäßige, die erforderliche Einwirkung der Luft und Wärme nicht hemmende Bindung, damit er einerseits nicht zu leicht austrockene, wodurch denn der Pflanzenwuchs in ein gefährliches Stocken gerathen müßte, wie in dem losen Sand- und Grusboden, und andererseits starke Nässe nicht zu lange anhalte, wodurch er kalt würde, die Wurzeln faulten, und die Pflanze abstürbe, was besonders in dem schweren Lehm- und Lettenboden der Fall ist. Der für eine Rebpflanzung tauglichste Boden wird darum derjenige sein, welcher sich im Frühjahr leicht und bald erwärmt, und die einmal empfangene Feuchtigkeit nicht allzu rasch wieder verdunsten läßt.

Digitized by Google

Man sollte glauben, daß eine Bodenart, aus einerlei Felsmasse, etwa aus Thonschiefer oder Sandstein entstanden, auch immer die gleiche Tauglichkeit zu einer Rebanlage besitzen müsse; allein dem ist nicht so. Eine und dieselbe Felsart verwittert an manchen Stellen nicht so leicht, als an andern, liefert darum nicht so rasch den nöthigen Bauboden, und beinträchtigt den Wuchs der Rebe durch viele Steine; — besondere Beimischungen vermehren die Bindigkeit und machen den Boden stärker wasserhaltig; — oder gewisse Senkungen des unterliegenden Felsens begünstigen das Ansammeln des Wassers, wodurch sich Wassergallen bilden, u. s. w. Ein aus solchen Umständen entstandenes Uebel wird sich indeß heben oder doch mildern lassen, sobald man durch zweckmäßige Bodenbearbeitung, geeignete Mischung, taugliche Düngerart, Abzugsgräben u. s. w. zu Hilfe kommt.

Die Abdachung (Steilheit) der Bergwände verdient insofern einer reiflichen Ueberlegung, als bei zu steilen Wandungen die Anlagekosten durch Aufführung der erforderlichen Schutzmauern, und das nöthige Durchbrechen des Felsbodens zur Gewinnung der gehörigen Gründigkeit sich stark erhöhen; — und bei dem Mangel der wünschenswerthen Steilheit der günstige Erfolg in Frage gestellt ist. — Bekanntlich sind unter unserm Himmelsstrich die flach gelegenen Distrikte, wozu denn auch der flache Fuß der Berggehänge gezählt werden muß, dem Weinbau nicht sehr günstig, da hier in der Regel die schweren und stark gebundenen Bodenmassen liegen, die der Einwirkung der Luft und Wärme sich zu wenig öffnen, und die Feuchtigkeit in größerer Menge aufnehmen und länger anhalten; da hier die Nebel länger lagern, und die Winterkälte sowie die Früh- und Spätfröste oft zerstörend wirken. Diese Distrikte sind es denn auch vorzugsweise, welche sich mehr zum Ackerbau als zum Weinbau eignen, und welche, schon in Weinbau genommen, jenem wieder zurück gegeben werden sollten. Wenn Hörter den Satz aufstellt, daß „allenthalben, wo der Pflug gebraucht werden kann, der

Digitized by Google

Weinbau sogar von Staats wegen unter scharfer Strafe zu untersagen sei," so wird sich der besonnene Weinpflanzer wenigstens die Regel bilden: da keinen Weinbau zu betreiben, wo der Ackerbau auch nur mäßigen Ertrag verspricht.

Damit soll jedoch nicht gesagt sein, daß auch flache Gelände, welche bei dem glücklichen Zusammenflusse günstiger Verhältnisse dem Bau der rothen Weine zusagen, und so einen hohen Ertrag liefern, in andere Kultur zu nehmen seien. Hierin muß die Einsicht und Erfahrung des Besitzers leiten. Immer aber bleibt es richtig, daß in dem Hügelland und auf dem Berggehänge sich alle Verhältnisse für den Weinbau günstiger gestalten, und daß diese es vorzugsweise sind, welche, bei übrigens vortheilhafter Sonnenlage, Höhe und Umgebung, sich besonders dazu eignen.

Was die Höhe des in Weinbau zu nehmenden Geländes betrifft, so ist wohl zu berücksichtigen, daß mit ihr die Wärme in umgekehrtem Verhältniß steht, und darum ein Grundstück, unter übrigens gleichem Breitengrad, um so weniger für den Weinbau taugt, je höher es liegt. Zu dieser Abnahme gesellt sich auf den Höhen der Bergabhänge noch der Mangel an Schutz gegen den freien Strich der Winde und Stürme, — die Magerkeit und Seichtigkeit des Baubodens, da durch den Regen die feinern Erdtheile nach der Tiefe geführt werden, — und endlich in Folge alles dessen der größere Mangel an der nöthigen Feuchtigkeit. In tief eingeschnittenen Thälern, wie das Moselthal, liegen die dem Weinbau günstigsten Distrikte in dem mittlern Drittel oder den 2—3 mittlern Viertel der Bergwandungen, wo sich alle Verhältnisse günstiger gestalten, — wo die stärker zusammengepreßte und darum die empfangene Wärme länger anhaltende Luft dem Verwehen nicht so stark ausgesetzt ist, als auf der Höhe, und wo der Boden in der Regel größere Gründigkeit und mehr Feuchtigkeit besitzt, ohne jedoch von der großen Bindigkeit behaftet zu sein, die in der Regel den Gründen eigen ist.

Digitized by Google

Da die Rebpflanze, als ein südliches Gewächs, zu ihrem freudigen Gedeihen und zur vollständigen Reife ihrer Frucht eines Wärmegrades bedarf, der sich in unserm Klima meist nur auf günstig abgedachten Berghängen der tief eingeschnittenen Thäler durch die mehr oder minder senkrecht auffallenden Sonnenstrahlen dann erzeugt, wenn diese Berghänge die Höhe von 800 par. Fuß über dem Meere nicht übersteigen, so ist eine günstige Exposition (Lage gegen die Sonne) ein so wesentliches Erforderniß zur Erzeugung eines guten Weines, daß sogar neben ihr der Boden an Güte abnehmen, und selbst die Höhe, bei übrigens gehörigem Schutz gegen die nachtheiligen Winde, größer werden kann, ohne die Güte des Produktes bedeutend zu vermindern. Und wirklich sieht man auch unsere Berghänge in den vorzüglichsten Lagen bis fast zum Gipfel mit Reben bepflanzt. Dieß darf jedoch nicht dahin verstanden werden, als dürfe man sich von einer günstigen Exposition überall allein leiten lassen.

Dieß alles auf unser Weinland angewendet, so mag es selbst dem flüchtigen Beobachter nicht entgehen, daß hier sehr viele Distrikte in Weinbau genommen sind, die gewiß im Ackerbau größern Vortheil bringen würden; was wohl zu dem Schluß zu verleiten geeignet ist, als erwäge unser Winzer jene Haupterfordernisse nicht gehörig, oder lasse sie gänzlich außer Acht. Gesteht man auch zu, daß das eine und das andere mitunter der Fall gewesen sein mochte, so setzt dieß unsern Winzer gegen den andrer Weingegenden nicht weit zurück, wo ebenfalls solcher Mißgriffe häufig gethan werden. Im Allgemeinen waren es, neben dem Umstande, daß sich gewisse, durch lokale Verhältnisse entstandene Mängel des Bodens durch zweckmäßige Kultur desselben heben oder mildern lassen, besonders die frühern für die Mosel sehr günstigen Verhältnisse, welche unsern Winzer jene Haupterfordernisse übersehen ließen. Es scheint indeß die höchste Zeit zu sein, auf die Heilung der aus diesen Versehen entstandenen Schäden ernstlich zu denken, da Verhältnisse eingetreten sind,

Digitized by Google

unter welchen die nachtheiligen Folgen jener Fehlgriffe immer empfindlicher gefühlt werden müssen.

Haben früher z. B. die günstigen Handelsverhältnisse und ein größerer Verbrauch des Weines einen vortheilhaften Absatz auch der minder guten und selbst der geringen Produkte gesichert; konnte man damals die aus ungünstigen Lagen gewonnenen Erzeugnisse in der Mischung mit denen aus den vorzüglichern Distrikten vortheilhaft verwerthen, und so aus einem solchen Gelände einen allerdings höhern Ertrag ziehen, als bei jeder andern Kultur; durfte man früher ohne merklichen Nachtheil den Versuch wagen, in unschicklicher Lage Wein zu bauen, und dadurch den Nachbar zu gleichen Versuchen ermuntern: so ist heute wohl zu erwägen, daß alle jene vortheilhaften Verhältnisse sich gänzlich geändert, und für den Weinpflanzer sehr ungünstig gestaltet haben.

Die neuen Handelsverhältnisse haben den Absatz, die Verwerthung des Weines sehr erschwert; durch sie ist eine nie dagewesene Auswahl unter den guten und besten Erzeugnissen der Weinrebe geboten; die übergroße Bevölkerung verbraucht ein Quantum an Brod und Gemüse, die große Ausdehnung des Weinbaues ein Quantum an Dünger, welches auf dem an der Mosel sehr spärlich vorhandenen Ackerlande nicht gewonnen und bereitet, und von dem Erlös aus den Weinen nicht mehr kann beschafft werden. Zwar sucht man an der Mosel diesem Uebelstande dadurch zu begegnen, daß man die auf den Berghöhen gelegenen Wildländereien in Ackerbau nimmt, um dadurch den Brod-, Gemüse- und Futterbedarf zu erzielen; aber welche Kosten verursacht dieser mühsame Ackerbau, welche Zeit und Kraft nimmt er in Anspruch, welches Düngerquantum consumirt er, und wie beeinträchtigt er den sorgfältigen Bau der günstigen Weinlagen, ohne jedoch den Mangel zu decken, durch den er entstand!

Wenn auch früher die Rechnung, daß man bei dem vortheilhaften Absatz des Weines die Qualität durch ein erhöhtes Quantum ersetzen, und dadurch die Lebensbedürfnisse und

Digitized by Google

selbst den Dünger billiger ankaufen, als man sie selbst bauen und bereiten könne, einigermaßen richtig stand, so trifft dieselbe heutzutage durchaus nicht mehr zu, da der Erlös aus den Weinen gesunken, der Verbrauch der Lebensmittel gestiegen ist, alle Unkosten aber dieselben geblieben, ja sogar gesteigert worden sind. Heutzutage muß es jedem besonnenen Weinpflanzer, der vor dem so klar dastehenden Uebelstande nicht absichtlich die Augen verschließt, sehr nahe am Herzen liegen, die nöthigen Lebensbedürfnisse, die aus dem Erlös des Weines nicht mehr beschafft werden können, selbst zu erzielen, — also unschicklich angelegte Rebpflanzungen auszuschlagen, das Gelände dem Ackerbau, dem es nie hätte entzogen werden sollen, zurück zu geben, und so die Produktion geringer Weine zu vermindern, welche die bessern Erzeugnisse in der Mischung schwächen, und nicht geringe Kosten verursachen, ohne im Erlös ein Aequivalent zu bieten. Hier sind noch Lorbeeren zu brechen! Hier sind noch Verdienste zu erwerben, welche allen vorhergegangenen Bestrebungen für den Fortgang der Weinkultur unseres Landes kühn zur Seite gestellt werden, ja wohl dieselben übertreffen dürfen. Ehre im Voraus dem Wackern, der in dieser Absicht zuerst die Schaufel ergreift *)!

2.

Das Rotten.

a.

Benutzung des Geländes zu Gunsten der künftigen Rebpflanzung.

Eine Vorbenutzung des Bodens zu Gunsten der künftigen Rebpflanzung, wie im Rheingau und am Oberrhein, wo sie in einer 3, 4—10jährigen Klee- und Graspflanzung besteht, deren Narbe beim Rotten in die Tiefe des Bodens

*) Meines Wissens ist es bis jetzt noch die Gemeinde Eröff allein, die hierin einen Schritt gethan, und 1837 einen Distrikt von 70 Morgen Weinberge ausgeschlagen hat.

Digitized by Google

gebracht wird, und so die neue Pflanzung begünstigt, besteht an Mosel und Saar, meines Wissens nicht. An der Mosel erscheint sie nicht so nöthig, da der sehr triebkräftige Boden am Fuß der Gehänge ihrer nicht bedarf; und in den steilen Berggehängen ist sie im Allgemeinen mit zu großen Schwierigkeiten verbunden, oder geradezu unmöglich. Uebrigens wird bei dem Setzen für die erste Wurzelbildung hinlänglich gesorgt. An der obern Saar im Sand- und Kalkgebirg und auf wenig steilen Abhängen wäre sie ganz an ihrem Orte, wird jedoch auch dort nicht ausgeübt.

b.

Nothwendigkeit des Rottens.

Das freudige Wachsthum und Gedeihen der Rebpflanze, ihre Haltbarkeit und künftige Ertragsfähigkeit hängt von der gehörigen Wurzelbildung des Setzlings ab. Daß die Wurzel sich nur dann gehörig entwickeln und erstarken könne, wenn sie einen gelockerten Boden findet, und bei ihrer Ausbreitung nicht auf felsige oder steinige und sterile Massen stoße, liegt am Tage, und darin ist denn auch die Nothwendigkeit des Rottens begründet.

Allenthalben in unserm Weinlande, wo der Weinbau nur mit einiger Sorgfalt betrieben wird, findet man auch das Rotten mehr oder minder sorgfältig ausgeführt, besonders im neuen Moselbau. Hierzu fordert denn auch der steile Felsboden auf, um die nöthige Tiefe und Gründigkeit desselben zu erhalten. Nur als seltene Ausnahme ist es anzusehen, daß das Rotten zu Ihn bei Saarlouis durch ein tiefes Graben ersetzt wird. Auch zu Merzig wurde 1817 das Gelände für die ersten Rebpflanzungen nicht gerottet, weßwegen ihr heutiger Zustand auch wohl so wenig erfreulich ist. Wo der Boden nicht gehörig vorbereitet wird, da kann eine Pflanzung nicht freudig gedeihen.

Bei dieser Gelegenheit kann ich nicht umhin, der schönen Wein-Anlagen zu gedenken, welche die Herrn Pauly und

Digitized by Google

Hayn zu Cochem vor etwa 1830—1837 mit unsäglicher Mühe und sehr großem Kostenaufwand unter der Winneburg und im Pinneberg hergestellt haben. Man muß staunen, wie diese zwei Berge, welche mit Felsvorsprüngen und Kuppen wie besäet waren, so daß früher der Gedanke an eine Rebpflanzung in denselben höchst abschreckend war, in die freundlichsten Weinanlagen umgeschaffen wurden; ein Unternehmen, das an der ganzen Mosel nur den Berg bei Winningen zur Seite hat, mit dem Unterschiede jedoch, daß hier durch die Anstrengungen zweier Privaten ausgeführt wurde, was dort durch eine Menge helfender Hände geschah. Es wird hier der Satz recht klar, daß die Beharrlichkeit, der Fleiß und die Betriebsamkeit der Menschen in dem Grade steigt, in welchem die Natur ihre freiwilligen Gaben versagt. Cochem besitzt nicht die günstigsten Weinbauverhältnisse; aber die Kunst und Beharrlichkeit der Weinpflanzer, ihr Fleiß und ihre Betriebsamkeit erzeugt einen Wein, den man unter solchen Verhältnissen nicht gesucht hätte. Schade nur, daß diese Anstrengungen nicht auch durch günstige Zeitverhältnisse Lohn und Deckung der Unkosten in dem Erlös aus den Produkten finden!

c.

Tiefe des Rottens.

Auch die Tiefe des Rottens ist ein Gegenstand von Wichtigkeit, indem gerade dadurch die gehörige Wurzelbildung des Setzlings begünstigt wird. Wurzelt der Stock nicht in der gehörigen Tiefe, so geräth er leicht in Gefahr; denn bei starker tief eindringender Winterkälte erfrieren leicht die Wurzeln, bei starker Trockenheit mangelt die nöthige Feuchtigkeit, jedenfalls aber wird der Stock minder haltbar, als wenn er seine Wurzeln in der frostfreien Tiefe hat, wo gleichzeitig eine starke Austrocknung nicht zu befürchten ist. Auch das Rücken und Abrutschen des Bodens in stark abschüssigen Bergabhängen wird durch ein hinlängliches tiefes Rotten ver-

Digitized by Google

hütet, zumal wenn die Sohle des Rottgrabens jedesmal wagerecht gelegt wird, wodurch der untere feste Boden in eben so viele kleine Terrassen abgetheilt wird, als man Rottgräben eröffnet hat.

In unserm Weinlande wird allenthalben da, wo ein Rotten stattfindet, dasselbe nicht unter 2 Fuß Tiefe; in den meisten Ortschaften an Saar und Mosel 3—3½, sehr häufig 4 Fuß tief, und da, wo die Unterlage Fels ist, oft mannhoch ausgeführt. In den Rheingegenden beträgt diese Tiefe 2—3, und ausnahmsweise hin und wieder 5—6 Fuß.

d.

Zeit des Rottens.

An eine bestimmte Zeit des Rottens bindet sich unser Winzer nicht; gewöhnlich wird sie durch die übrigen Arbeiten und die Witterungs-Verhältnisse bedingt. Daß man, besonders wenn es im Frühling unternommen wird, nur bei trockenem Wetter rotten dürfe; daß tiefliegende Gründe nie mit Vortheil vor Winter gerottet werden, indem der aufgelockerte Boden eine große Menge von Feuchtigkeit aufnimmt, die später nicht leicht wieder verdunstet, und so dem eingepflanzten Setzling einen nassen und kalten Standort bereitet; daß nur leichtgründige Berge mit Vortheil vor Winter gerottet werden, — alles das ist unserm Winzer wohl bekannt, ohne daß er sich gerade streng daran bindet. Das liegt in dem Umstande, daß er mit dem Rotten das Setzen verbindet, was er gerne im Lauf des Winters unternimmt. — An der obern Mosel, namentlich zu Perl rottet man vor und während des Winters, und nimmt das Setzen erst im Frühjahr vor.

e.

Art des Rottens.

Was die Art des Rottens betrifft, so geschieht es jederzeit am zweckmäßigsten, wenn dabei die obere fruchtbare

Digitized by Google

und durchwitterte Erde in die Tiefe des Rottgrabens kommt, damit der Setzling bei der Entwickelung seiner Wurzeln sogleich hinlänglich nährende Theile findet. An der Mosel wird es auf folgende Art ausgeführt. Der unterste oder erste Graben wird bis zu der beabsichtigten Tiefe ausgehoben, und der Auswurf an das obere Ende des Rottstückes gebracht, um damit den letzten Graben füllen zu können. Der Auswurf des nächsten Grabens, dessen Breite durch Einschläge mit dem Karst-Oehr markirt wird, füllt nun den erst eröffneten, und so setzt sich die Arbeit fort, immer den eröffneten Graben durch den Auswurf des folgenden füllend. Entstehen bei dem Durchbrechen des Felsbodens viele große Felssplitter, so werden diese in der Mitte der Gassen aufgestellt, um sie später zur Schieferung zu benutzen.

Sehr zweckmäßig erscheint das Verfahren, welches von vielen Winzern beobachtet wird, daß man etwa einen Fuß tiefer rottet, als man zu setzen gedenkt, um so die obere gute Erde unter den Setzling zu bringen, für dessen erste Wurzelbildung ohnehin durch den sogenannten Beschlag, d. i. Milcherde und abgeplaggter Rasen, womit man den untern Theil des Setzlings umgibt, gesorgt wird.

Man muß wohl gestehen, daß das ganze Verfahren des Rottens, wie es in unserm Weinlande ausgeführt wird, ganz zweckmäßig ist, und nicht leicht besser geschehen kann, wenn, wie das bei uns allgemein geschieht, das Setzen gleichzeitig vorgenommen werden soll. Unternimmt man das Setzen nicht gleichzeitig mit dem Rotten, so ergeben sich mancherlei Bequemlichkeiten für die Verbesserung und günstige Mischung des Bodens. Man hat alsdann die schicklichste Gelegenheit, Stoffe einzumischen, welche den schweren Boden lockern, und dem leichten mehr Bindung geben, den magern endlich durch Beimischung von Wegeschlamm, angeschwemmter Erde, Asche, Kompost, kurz mit thierischen und Pflanzenstoffen aller Art zu verbessern. Das erscheint indeß an der Mosel nicht so nöthig, wo der Boden ohnehin sehr triebkräftig ist; auch würde eine

Digitized by Google

solche Arbeit in den hohen und steilen Moselbergen die Kosten einer neuen Rebanlage abschreckend erhöhen. Daß es aber an der obern Saar im Sand- und Kalklehmboden nicht geschieht, erscheint als eine Sorglosigkeit, die ihren Grund in anderweiten Verhältnissen hat.

Ein anderer wichtiger Umstand, welcher durch das gleichzeitige Setzen beim Rotten erschwert wird, ist der, daß man beim alleinigen Rotten dem Rottfelde leichter eine günstigere Sonnenlage geben kann. Indeß haben auch dieses die Herrn Pauly und Hain zu Cochem auf sehr erfreuliche Weise bei dem gleichzeitigen Setzen bewerkstelligt, und zu Zeltingen und an andern Orten der Mosel widmet man diesem Gegenstande neuerdings mit Recht alle Aufmerksamkeit.

3.

Der Rebsatz.

Der Rebsatz, d. i. die Traubensorte, ist in der Weinkultur von größter Wichtigkeit, da er einen entschiedenen Einfluß auf die Güte des Weines hat.

Bei der Auswahl desselben muß wohl die erste Aufgabe die sein, daß die Rebsorte dem Boden, der Lage, der Exposition angemessen sei, und selbst die vorherrschenden Witterungsverhältnisse vertrage, so daß die neue Anlage in Mittelsjahren einen guten, und selbst in geringen Jahrgängen noch einen Wein liefern könne, der mindestens die angewandten Baukosten lohnt. Letzteres müßte besonders unsern Weinpflanzer dahin bestimmen, für die minder günstigen Lagen besonders solche Traubensorten zu wählen, welche gegen widrige atmosphärische Einflüsse nicht allzu empfindlich sind. Das ist allerdings in unserm Weinlande nicht gehörig berücksichtigt worden, deß Zeuge die häufige Anpflanzung des Rießlings oft in den aller unschicklichsten Lagen; und hat in dieser Beziehung die Einführung des neuen Moselbaues nicht überall wohlthätig gewirkt. Früher war dieß zwar kein großer Mißgriff, indem bekanntlich die harten

Digitized by Google

Rießlingweine auf dem Lager wachsen; jetzt aber sind durch den veränderten Geschmack, welcher junge Weine mit Stärke und Blume verlangt, die Verhältnisse geändert, und die Nachtheile, die eine solche unschickliche Anpflanzung bringt, werden sehr fühlbar. Es ist daher erfreulich, daß man an verschiedenen Orten, wie zu Kleinblittersdorf, Cochem, u. A. den Rießling in unpassenden Distrikten wieder ausschlägt, und ihn meist durch den Ruländer ersetzt.

Um das richtige Verhältniß der Traubensorte zu den gesammten hiesigen Weinbau-Verhältnissen herzustellen, schlägt man die Einführung sehr verschiedenartiger Traubensorten vor. Es ist indeß nicht zu läugnen, daß die mit derselben verbundenen Wagnisse bei weitem nicht so leicht getragen, als die Vorschläge gemacht sind. Versuche der Art sind von dem gemeinen Manne vor der Hand gar nicht zu erwarten, da es ihm an Mitteln gebricht, wenn auch Sinn genug für Verbesserung vorhanden wäre. Die von wohldenkenden Männern in verschiedenen Distrikten unseres Weinlandes ziemlich häufig angestellten Versuche lassen jedoch erwarten, daß mit der Zeit ein für unsere Verhältnisse leitendes Resultat erfolgen werde. Durch langjährige Erfahrung steht indeß fest, daß man da, aber auch nur da, wo der Rießling in Mitteljahren vollständig zeitigt, keine andere Traubensorte bauen soll; weniger allgemein aber ist bei uns anerkannt, daß der Kleinberg, der Unsicherheit im Ertrag, und der mindern Güte seines Weines wegen, durch andere Traubensorten zu ersetzen sei.

An der obern und mittlern Mosel, sowie im Mündungsland der Saar werden vorherrschend weiße; in der Gegend von Saarbrücken, an der Nied herab bis Merzig, und von Cobern nach dem Rheine hin vorherrschend rothe Weine gebaut. Im Rebsatz für denselben findet man neben dem Cläver und Möhrchen sehr verschiedenartige Traubensorten. An der mittlern Mosel ist der Bau des rothen Weines ziemlich unbedeutend, weil man für ihn nicht den gewünschten Absatz findet. Vielleicht dürfte die Benutzung der Thalgründe, die

Digitized by Google

man doch einmal in Weinbau halten will, zum Bau des rothen Weines einige Entschuldigung finden, zumal da man die rothen Trauben, je nach dem Jahrgang, zu rothem oder weißem Weine pressen kann. Am wenigsten ist zu entschuldigen, rothe Trauben als Mischungstheil unter weiße zu pflanzen.

Der Rebsatz für die weißen Weine ist bei uns gemischt. In dem alten Moselbau besteht er neben dem Rießling und dem vorherrschenden Kleinberg aus sehr verschiedenen Traubensorten, worunter gewiß manche vorzügliche vorkommen mögen, deren nähere Ermittelung und Kenntniß sehr wünschenswerth bleibt; und zu diesem Zwecke angelegte Rebschulen dürften zu einem sehr interessanten Resultate führen. In dem Mosel-Neubau ist der Rebsatz vorherrschend Rießling, und kommt der Kleinberg nur als minder zahlreicher Mischungstheil vor.

Wenn man berücksichtigt, daß verschiedene Traubensorten in einer und derselben Lage nicht Weine von gleicher Güte liefern können, und daß man eine minder gute Sorte in besserer Lage, als in welcher sie in Mitteljahren völlig zeitigt, oder aber eine bessere Traube in minder guter Lage, als sie verdient, jederzeit mit Nachtheil baut; — wenn man in Erwägung zieht, daß die verschiedenen Rebsorten auch verschiedener Pflege bedürfen, die Weinbergsarbeiten daher durch den gemischten Satz sehr erschwert, oder die einzelnen Rebarten durch die gleiche Behandlung vernachlässigt oder verkehrt behandelt werden; — wenn man nicht außer Acht läßt, daß bei endlich gleichzeitiger Lese Verlust, oder eine ungünstige Mischung für den Wein erfolgen muß: so gewinnt der reine Rebsatz sehr an Werth. So groß dieser indeß auch sein mag, so wird es dennoch lange währen, bis unsere Weinbau treibende Bevölkerung ihn allgemein einführen wird, wenn nicht Männer von Einsicht den Weg dazu durch Beispiele anbahnen. Bei der bisherigen Behandlung des Rebstockes, die einer jeden Rebsorte, welcher Art sie auch sein mochte, ohne Unterschied zu

Digitized by Google

Theil wurde, kam der gemeine Mann über die vorbemerkten Vortheile und Nachtheile nicht zur Erkenntniß, und behielt deßwegen nur den Satz im Auge: daß doch immer eine Rebsorte lohne, wenn die andere fehlschlage, und daß eine weiche Traubensorte als Mischungstheil, wozu man neuerdings auch den Sylvaner (Oestreicher) vorschlägt, die Unarten des härtern Rießlings mildere. Wird man aber einmal jeder verschiedenen Rebart die ihr nöthige eigenthümliche Pflege angedeihen lassen, so wird sich wohl die hierüber bei uns noch ziemlich herrschende Ansicht ändern.

Auf meiner Reise fand ich Anlagen von reinem Satz zu Arnual von Tram. Rul. u. Cläv. — zu Merzig und Rachtig von Champagner, — zu Okfen von Tram. u. A. — zu Wawern von Tram. u. A. — zu Trier von Cläv. Kleinb. Rießling, u. A. — zu Mehring von Tram. Rul. — zu Cues und Eller von Tram. — zu Cochem von Tram. Rul. u. A. Viel häufiger sind die reinsätzigen Rießlinganlagen, besonders bei Trier und an der ganzen mittlern Mosel.

a.

Der Setzling.

Der Setzling, aus welchem der neue Stock erwachsen soll, ist entweder ein Setzreis (Setzruthe, Blindholz, Todtholz) oder eine Wurzelrebe (Würzling, Reisling).

Ob man das Gerotte am vortheilhaftesten mit Blindholz oder mit Wurzelreben bepflanze, darüber sind die Winzer der verschiedenen Weingegenden abweichender Ansicht; und dürfte diese Verschiedenheit in dem Boden und in der Art zu setzen gesucht werden. Im schweren Boden, der sich stark schließt, und der Einwirkung der Wärme nur schwer sich öffnet, ist die erste Wurzelbildung des Blindholzes nicht begünstigt, und sind hier, wie überhaupt im schlechtwächsigen Boden die Würzlinge vorzuziehen, besonders da diese gewöhnlich nicht so tief gesetzt werden müssen, als der Steckling. Dieser verträgt in-

Digitized by Google

deß das Einrotten beſſer als die Wurzelrebe, welche durch das allmälige Setzen des aufgelockerten Bodens einem ſtarken Druck desſelben ausgeſetzt iſt. Das Todtholz gewährt überdieß noch den Vortheil, daß es einen kräftigern und haltbarern Stock liefert, indem es an ſeiner Stelle ſtehen bleibt, und durch ein Verſetzen keine Störung erleidet.

Der Würzling hingegen, ſoll ſein Gedeihen ſicher erfolgen, muß mit großer Sorgfalt für die unverletzte Erhaltung ſeiner Wurzeln behandelt werden, was überall mit großer Schwierigkeit verbunden iſt. Kann ihm indeß dieſe Sorgfalt zu Theil werden, ſo bietet das Setzen der Wurzelreben Vortheile dar, die nicht zu verkennen ſind. Zu Reiſlingen kann man die kurzen Reiſer der Bugrebe verwenden, welche überhaupt zum Verpflanzen die beſten ſind, die aber ihrer unzulänglichen Größe wegen nicht geſetzt werden; — bei der Reiflingpflanzung gewinnt man an Gleichmäßigkeit in der Stärke des Stockes und Reinheit des Satzes, indem die Verſchiedenheit der Sorte ſchon vor dem Setzen erkannt wird; — und endlich gelangt man bei der Anlage mit Würzlingen 1 — 2 Jahre früher in den vollen Ertrag des Stockes.

Wenn freilich die Reiſlinge angekauft, und dann ſogleich geſetzt werden, wie dieſes an der obern Saar und Moſel häufig geſchieht, wo man die Setzlinge aus der Gegend von Metz bezieht, ſo darf man auf jene Vortheile nicht ſicher rechnen. Würde man dieſe Ware erſt einſchlagen und ihren Austrieb abwarten, ſo würde man nicht ſo häufig getäuſcht werden. Sicherer in jeder Hinſicht aber geht man, wenn man die Reiflinge ſich ſelbſt und mit der gehörigen Sorgfalt erzieht, wo man denn der Wahl der Setzruthe und ihrer gehörigen Bewurzelung die ſo nöthige Beachtung widmen kann. Die Reben eines alten Stockes aber in den Boden ziehen, dieſelben ſich ſo bewurzeln laſſen und ſie alsdann vom Mutterſtocke ablöſen, wie man dieß zu Perl u. a. Orten an der obern Moſel thut, iſt eine tadelswerthe Art der Gewinnung, indem die Erfahrung lehrt, daß auf dieſe Weiſe erzogene Stöcke minder

Digitized by Google

gute Frucht tragen, als der Mutterstock. Diese Art der Gewinnung findet man übrigens auch meist nur da, wo man Reislinge auf den Verkauf zieht.

An der obern Saar und Mosel ist die Anpflanzung der Gerotte mit Reislingen vorherrschend, und nur ausnahmsweise wird hin und wieder mit Blindholz gesetzt; an der mittlern Mosel hingegen setzt man vorherrschend mit Blindreben, und erzieht die Reislinge hauptsächlich nur, um ausgebliebene Stöcke nach zu bessern. Zu diesem Zwecke bringt man die Setzreiser gewöhnlich im Mai in schmale seichte Rottgräben dicht nebeneinander bis an das obere Auge in den Boden, und deckt dieses noch mit etwa einem Zoll hoch Erde. — Im Rheingau setzte man früher nur Blindholz; seit 8 Jahren aber bepflanzt man schwere Böden mit Reislingen, die darin zu schönen Stöcken erwachsen; — von Landau bis Herrheim werden Wurzelreben, und von Worms bis Bingen und an der Nahe theils mit diesen, theils mit Blindholz gepflanzt.

b.

Auswahl des Setzreises.

Die besonnene Auswahl des Setzreises und dessen gehörige Zubereitung ist um so mehr unerläßlich, als durch den Mangel daran Kosten und Mühen so leicht zu vereiteln sind.

In Bezug auf die Gegend, wo das Setzreis gewachsen ist, wird angerathen, es nicht aus derselben Gemarkung zu nehmen, wo die Anpflanzung geschehen soll, der leichten Ausartung der Traubensorte wegen; indeß geschieht dieß in unserm Weinlande fast allgemein, ohne daß man, meines Wissens, dadurch zu Schaden gekommen wäre. Es gewährt vielmehr die Vortheile, daß das Satzholz gewöhnlich billiger im Ankauf ist, und man in der Traubensorte nicht so leicht hintergangen wird. Wer jedoch sein Rebholz aus anderer Gegend nehmen will, sollte besonders auf eine gute Wanderung sehen, so, daß es unter günstigern Verhältnissen angepflanzt wird, als unter welchen es erwachsen ist. — An der untern Saar, auch

Digitized by Google

bei Trier nimmt man das Blindholz von der obern Mosel aus dem Kalkboden, und befindet sich wohl dabei.

Die Zeit zur Einsammlung der Setzreiser ist verschieden, und richtet sich meist nach der Zeit des Setzens. Bei uns werden sie gewöhnlich zur Zeit des Rebschnittes im Frühjahr gesammelt. Die schicklichste Zeit hiezu dürfte wohl der Advent sein, da alsdann die Reife des Holzes keinem Zweifel mehr unterliegt, und der Frost noch keinen Schaden angerichtet hat. — Die Aufbewahrung der vor Winter gesammelten Setzreiser geschieht am sichersten, indem man sie bis zum obersten Auge in den Boden einschlägt, und dieses noch mit etwa handhoch Erde deckt; die im Frühjahr gesammelten Reiser hingegen heben sich gut im Keller auf, besonders wenn das Setzen bald erfolgt. Vor dem Setzen im Frühjahr stellt man sie immer mit Vortheil mehrere Tage 3—4 Zoll tief in Wasser.

Um die Tragbarkeit des künftigen Rebstockes so viel als möglich zu sichern, ist erforderlich, daß man das Setzreis von einem Stocke nehme, dessen Tragbarkeit außer Zweifel ist; und da diese nur im Herbste, wo der Stock seine Frucht trägt, gehörig erkannt werden kann, so sollte der das Setzreis liefernde Rebstock nur in dieser Zeit ausgewählt und bezeichnet werden, wodurch denn auch die Reinheit des Satzes noch befördert würde. Sorgfältige Winzer unseres Landes befolgen auch diese Regel, doch geschieht es nicht allgemein, weßwegen man auch in manchen neuen Anlagen das bunte Gemisch von Rebsorten des alten Baues wieder findet. — Ist nun auch die Tragbarkeit des Stockes, der das Setzreis liefern soll, ermittelt, so bleibt immer noch zu berücksichtigen, daß nur die Ruthen auf dem einjährigen Holze tragbar sind, und daß die Triebe aus dem ältern Holze, die in dem Jahr ihres Austriebs unfruchtbar sind, nicht, und noch weniger die geilen Wurzelausschüsse sich zu Setzreisern eignen. Es sind darum die gesunden und vollständig reifen Ruthen mit eng stehenden Augen auf der Bugrebe als die tauglichsten zu wählen, was aber bei uns theils durch die Tiefe des Satzes, theils dadurch

Digitized by Google

erschwert wird, daß man die besten Ruthen der Bugreben zu künftigem Tragholze anschneidet.

c.

Zubereitung des Setzreises.

Bei der zum Setzen nöthigen Zubereitung des Setzreises kommt die Wurzelbildung und der erste Austrieb in Betracht.

In Betreff der Wurzelbildung ist ein Hauptaugenmerk auf die Bildung der Fußwurzeln zu richten, von der besonders die Haltbarkeit des Stockes abhängt, indem die seicht liegenden Thauwurzeln der Einwirkung der Kälte und Trockenheit, sowie häufiger Verletzung bei der Bodenbearbeitung zu sehr ausgesetzt sind. Diese Fußwurzeln bilden sich aber am sichersten und kräftigsten aus dem sogenannten Wulste, d. i. derjenige angeschwollene Theil, womit das Reis am alten Holze festsitzt. Um ihn rein zu erhalten, muß das alte Holz sorgfältig und mit scharfem Messer so weit abgenommen werden, als sich noch Mark von demselben zeigt, in welchem Falle die so entstandene Wunde im Boden sehr bald vernarbt, und die Fußwurzeln sich rasch bilden. Das Innere des Wulstes ist übrigens an seiner Festigkeit und eigenen Construktion leicht zu erkennen.

An Mosel und Saar schenkt man diesem Wulste ziemlich allgemeine Beachtung, und sucht ihn sorgfältig zu erhalten, wenn das Reis damit versehen ist. Bei der Einsammlung der Setzreiser sieht man es darum sehr gerne, wenn ein Theil des alten Holzes noch an demselben bleibt, um den Wulst unbeschädigt zu erhalten, ohne jedoch diesen Theil streng zum Kennzeichen der Tauglichkeit zu machen. Oft läßt man jedoch auch einen Theil des alten Holzes unbeschädigt am Setzreise, der dann während der Wurzelbildung abfault und leicht Gefahr bringt. In manchen Gegenden des Rheins, namentlich von Hochheim bis Eltville u. s. w., auch am Unterrhein

Digitized by Google

schneidet man das alte Holz mit dem Wulste absichtlich weg, beraubt also den Setzling eines vorzüglichen Organs; und in der Gegend von Dienheim und Oppenheim bleibt dieser wichtige Theil ohne alle Berücksichtigung. — Gefährlich ist es, das vom alten Holze abgerissene Reis ohne glatten Schnitt oder ein Reis mit einem längern Theile des Gelaisches unter dem untersten Auge zu setzen, wie das an vielen Orten geschieht, da diese Theile im Boden leicht faulen, und so dem ganzen Setzling gefährlich werden können. Es ist darum rathsam, das untere Holz bis an's Auge kurz und ziemlich flach abzuschneiden, ohne jedoch den angeschwollenen Theil, an welchem das Auge sitzt, zu verletzen, welcher nun den Wulst ersetzen muß.

Nicht minder wichtig ist das obere Auge des Setzreises, indem dort die ersten Blättchen sich entfalten, mit welcher Entfaltung denn die Wurzelbildung beginnt. Unfälle, welche die ersten Austriebe treffen, wirken jederzeit sehr nachtheilig auf die Wurzelbildung, wie denn überhaupt mit einer allgemeinen Blattkrankheit auch die ganze Pflanze erkrankt. Das Auge des Setzreises nimmt in jeder Beziehung an Zuverlässigkeit in dem Maße ab, in welchem es vom alten Holze entfernt steht; und darum verliert auch der Setzling um so mehr an Tauglichkeit, je länger es angeschnitten wird. Diese Länge richtet sich indeß nach der Tiefe und Art des Setzens. Die gewöhnliche Länge, die man demselben an Mosel und Saar gibt, beträgt 18—20 Zoll, und nur ausnahmsweise schneidet man es zu 3 Fuß an, wie zu Mehring. Auch Herr Courteau zu Trier schneidet seine Setzreiser in einer Länge von 3—5 Fuß an, deren unterer Theil dann auf die Sohle des Grabens gelegt wird. In dem rheinischen Weinlande beträgt die Länge des Setzreises 1½—2 Fuß.

Einen Theil des blinden Holzes oberhalb des obersten Auges als Schutz gegen das Austrocknen, wie man sagt, stehen zu lassen, ist nicht rathsam, weil gerade dieser Theil schnell bis auf's Auge abtrocknet, das Auge selbst leicht an-

Digitized by Google

steckt, und, da er bald hohl wird, ein Aufenthaltsort für Näſſe und Ungeziefer iſt. Beſſer thut man, das Reis bis auf's Auge in ziemlich flachem und von demſelben abgekehrten Schnitt einzukürzen, wo dann die Wunde raſch und ohne weitern Schaden vernarbt. Dieſer Zuſchnitt wird von unſern Winzern allgemein mehr oder minder ſo ausgeführt. Zu Ihn ſetzt man das Reis ungekürzt ein, und erſt im Mai, wenn es austreibt, wird es bis auf ein treibendes Auge eingekürzt. Andere daſelbſt kürzen das eingeſetzte Reis ſo ein, daß 3—4 Augen desſelben über den Boden ſtehen. Treiben nun alle Augen aus, ſo werden ſie von oben bis auf die zwei unterſten abgedrückt.

4.

Das Setzen.

Das Setzen iſt eine der allerwichtigſten Verrichtungen im Weinbau, da es gerade hier darauf ankommt, dem Setzling alle Vortheile und Begünſtigungen zu verſchaffen, welche ſein Gedeihen befördern, und dadurch zur Zeit den angemeſſenen Erſatz für die aufgewandten Koſten und Mühen gewähren können. Dieſe wichtige Verrichtung muß daher die ganze Aufmerkſamkeit des Winzers in ſehr hohem Grad in Anſpruch nehmen.

a.

Zeit des Setzens.

Die Zeit des Setzens iſt bei uns verſchieden; bald geſchieht es nach Herbſt und im Lauf des Winters, bald im Frühjahr, je nachdem es durch die Witterung, durch die Art des Setzens, und durch den Setzling ſelbſt bedingt iſt. Auch läßt ſich nicht leicht eine Zeit als die vorzüglichſte angeben, da jede ihre eigenen Vortheile gewährt, die der Winzer nach ſeinen beſondern Verhältniſſen gegen einander abwägen muß.

Das Setzen vor und während des Winters gewährt die

Digitized by Google

Vortheile, daß das Setzreis weniger der Gefahr des Austrocknens ausgesetzt ist, indem es bald nach der Ablösung vom Mutterstock in den Boden kommt; daß sich die Erde während des Winters setzt und das Setzreis gehörig umfaßt, in welcher Stellung es dann im Frühjahr nicht mehr gestört wird; daß sich die Winterfeuchtigkeit nicht durch ein Auflockern im Frühjahr verflüchtigt, und also eine im Vorsommer eintretende Trockenheit minder schädlich wird. Auch kann man in dieser Zeit das Reis etwas weniger tief setzen, was auf die erste Wurzelbildung wohlthätig wirkt. Wird in dieser Zeit das Setzen mit dem Rotten vorgenommen, so können freilich auch alle jene Nachtheile eintreten, welche das Rotten vor und während des Winters überhaupt bringen kann.

Auch das Setzen im Frühjahr hat seinen Vortheil, indem das Reis, wenn es gehörig aufbewahrt und im Austrieb zurück gehalten wurde, in dem erwärmten Boden rasch und kräftig austreibt. Freilich muß man alsdann den Setzling etwas tiefer in den Boden bringen, um den Nachtheilen eines trocknen Sommers möglichst zu entgehen. — Für das Setzen mit Blindreben ist der Mai vorzüglicher als der April, weil alsdann der Boden schon hinlänglich durchwärmt ist; für Wurzelreben bleibt aber immer ein frühes Setzen rathsam.

b.

Art des Setzens.

Die Art des Setzens betreffend, so wird am häufigsten an Mosel und Saar das Setzreis eingerottet, was übrigens auch in andern Weinländern, zu Türkheim, Ungstein, Kahlstadt, Herrheim und theilweise an der Nahe geschieht; ja zu Karlebach und Worms und in dessen Umgegend rottet man sogar die Wurzelreben ein. Diese Art des Setzens hat aber gegen sich, daß der Setzling von der darauf geworfenen Erde stark gedrückt, durch die eingerotteten Steine leicht verletzt wird, und nicht leicht und natürlich im Boden steht. Auch läßt sich dabei die beabsichtigte Satztiefe nur schwer

Digitized by Google

ermitteln, weil sich der aufgelockerte Boden setzt, man daher den Setzling tiefer stellen muß, als der Boden zu liegen kommt, so daß der obere Theil desselben stark gedeckt wird. Beim Aufräumen entsteht alsdann oft eine Grube von ½ Fuß Tiefe, worin sich das Regenwasser sammelt, am Setzlinge herabfließt, und denselben krank macht; oder die Grube wird bei Gewitterregen verschüttet, wodurch denn des Aufräumens kein Ende wird. — Besser gestaltet sich die Sache, wenn Rotten und Setzen, jedes für sich allein geschieht, wie an der obern Saar häufig, und an der obern Mosel durchgehends, wodurch denn auch jede dieser Arbeiten sorgfältiger, und selbst mit weniger Kosten ausgeführt werden kann, da sie rascher von Statten gehen. Sobald sich mehrere Aufgaben in einer Arbeit verbinden, ist immer zu besorgen, daß der gewöhnliche Arbeiter eine derselben auf Kosten der andern löst.

Wenn an der Mosel das Rotten zu einer Zeit geschieht, in welcher das Setzen nicht gleichzeitig vorgenommen werden kann, so setzt man gewöhnlich im Mai in eigens wieder eröffneten Setzgräben, welche durch die ganze Breite des Gerottes gehen. In der Umgegend von Saarbrücken, wo man die Rahmenerziehung betreibt, wird nach dem Rotten in schmale Gruben gesetzt, welche mit der Hacke eröffnet sind, und in welche die Reiser, etwas gebogen und mit den untern Theilen gegen einander gekehrt, eingelegt werden.

Die Zahl der Setzlinge auf einen Stock beträgt in unserm Weinlande im Allgemeinen 2—3, welche auf eine Stelle gesetzt werden. Nur einen Setzling findet man zu Perl und an der obern Mosel vorherrschend, und ausnahmsweise an der untern Saar und mittlern Mosel in einzelnen neuen Anlagen. Die 2—3 Setzlinge glaubt man der Sicherheit wegen pflanzen zu müssen, damit man doch wenigstens ein treibendes Reis habe, wenn eines oder zwei fehlschlagen; bedenkt aber dabei nicht, daß, so nahe zusammengedrängt, dieselben sich während der ersten Wurzelbildung sowohl, als auch während ihrer fernern Entwickelung sehr stark beeinträchtigen, und

Digitized by Google

späterhin eine Menge Mißgriffe und Verkehrtheiten in der Behandlung des erzogenen Stockes verursachen. Zweckmäßiger verfährt hierin der rheinische Winzer von Türkheim bis Herxheim, wo man nur eine, im Rheingau, wo man 3, zu Rüdesheim und Asmannshausen, wo man 4, und von Alzei bis Bingen und Kreuznach, wo man 2—4 Reben in gewisser Entfernung von einander setzt. Anderwärts am Rheine setzt man indeß auch 2 Reben in eine Grube. Daß das Setzreis in der getrennten Stellung, wo es im eigenen Raume alle günstigen Einflüsse ungestört genießt, besser gedeihen könne, als wenn es im engen Raume sich mit noch 1 — 2 andern darein theilen muß, liegt wohl am Tage, und verdient dieser Umstand wohl die Berücksichtigung des Winzers. — An der obern Saar und Mosel und an der Nied findet man häufig das sehr zweckmäßige und nachahmenswerthe Verfahren, daß man einen von den zwei gesetzten Pflänzlingen, falls sie beide angewachsen sind, im nächsten Frühjahr wegschneidet, oder ihn ausgräbt und dahin fortsetzt, wo beide fehlgeschlagen sind.

Vor dem Setzen bindet man besonders an der Mosel die 2—3 Setzreiser mit 1—2 Weidenbänden an einen etwa 3—4 Fuß hohen Setzstab. Wenn nun der erste Rott- oder Setzgraben eröffnet ist, so setzt man die so an den Stab befestigten Setzlinge meist in die Mitte, doch auch hin und wieder fast an die untere Wand des Grabens, und breitet die untern Theile derselben nach Art eines Vogelfußes (Fig. 1) aus. Zu Zeltingen kehrt man sogar in ganz abschüssigen Hängen den Vogelfuß gegen Süden. So angesetzt, bringt man nun den sogenannten Beschlag an, d. h. man umlegt die untern Theile der Setzruthen mit feiner Erde (Milcherde aus verrottetem Rasen), worauf dann nach Umständen abgeplaggter Rasen, hin und wieder auch etwas verrotteter Dünger gebracht wird, schlägt sodann die obere durchwitterte Erde unten in den Setzgraben, und eröffnet so den zweiten, indem man mit der ausgeworfenen Erde den erst eröffneten ausfüllt. — Herr Kaufmann Schaack zu Trier hat den Rückstand der

Digitized by Google

Gerberlohe mit Erde vermischt als Beschlag angewendet, und sehr erfreuliche Resultate erhalten.

An der obern Mosel, wo man im Kalkboden vorherrschend mit Reislingen, doch auch hin und wieder mit Todtholz setzt, wird der Setzling in der Regel an keinen Setzpfahl gebunden; nur Perl macht hievon eine Ausnahme, wo man sogar die Reislinge an 2 Fuß lange Setzstäbe bindet.

Das sehr zweckmäßige Verfahren des Herrn Landrathes Fuchs zu Merzig verdient alle Beachtung und Nachahmung. Derselbe steckt nämlich, nachdem er den Rott- und Setzgraben einen Fuß tiefer eröffnet hat, als er zu setzen gedenkt, und dann einen Fuß hoch der obern Erde in denselben gebracht hat, die beiden Setzreiser in einiger Entfernung in den Boden, und mitten zwischen beide den Setzpfahl. Nach und nach, wie die untern Theile der Ruthen mit Erde bedeckt werden, drückt er dieselben gegen den Setzpfahl, und bindet sie endlich, eine Hand breit unter dem obern Auge, an den Pfahl fest (Fig. 2. a. b.). Ist nun der Graben endlich ganz gefüllt, so löst er auch sogleich das Band wieder.

Die Vorzüge dieses Verfahrens vor demjenigen, wie es besonders an der Mosel ausgeübt wird, wo die Setzreiser so lange an dem Setzstabe befestigt bleiben, bis die Bänder im Boden verfaulen, wird einleuchtend, wenn man das Nachtheilige dieses letzten Verfahrens näher betrachtet. — Wenn schon das Einrotten der Setzlinge im Allgemeinen den Nachtheil hat, daß dieselben stark gedrückt und leicht beschädigt werden, wie viel mehr muß dieß der Fall sein, wenn sie an den Pfahl fest gebunden sind, und dem Drucke der gelockerten Erde nicht nachgeben können. Dazu kommt noch, daß unterhalb dieser so befestigten Ruthen, indem die Erde sich setzt, so leicht Höhlungen entstehen, wodurch sie anfaulen und verderben müssen. — Der Moselwinzer findet die Nothwendigkeit des Setzpfahls darin, daß der Setzling während des Füllens eines Grabens einen Haltpunkt, gegen das Rücken eine Stütze, und daß man zur Auffindung derselben ein Kenn-

Digitized by Google

zeichen habe. Durch das Verfahren des Herrn Fuchs aber sind nicht nur diese Zwecke erreicht, sondern auch alle jene Nachtheile möglichst umgangen; und das Rücken läßt sich durch den Setzpfahl nicht verhindern, indem er selbst ja dem Drucke folgen muß.

Zu Ihn und an der Ried wird auf das Setzen geringe Sorgfalt verwendet. Man haut mit der Hacke in den bloß umgegrabenen Boden eine Grube, etwa einen Fuß tief, und legt darein das Reis, unten etwas gebogen. Auf fast gleiche Weise verfährt man zu Perl und anderwärts an der obern Mosel in dem vorher gerotteten Boden. Nur ausnahmsweise wird hier und da mit dem Setzstickel gesetzt.

Herr Courteau zu Trier setzt auf folgende Weise: Ein Graben von etwa 16—18 Zoll Tiefe und 2 Fuß Breite, genau in die Mittagslinie gelegt, wird ausgehoben, und das an 3—5 Fuß lange Setzreis so in den Graben gelegt, daß das oberste Auge an einer senkrechten Wand desselben dem Boden gleich steht (Fig. 3.); der untere Theil des Setzreises liegt flach auf dem Boden des Grabens, und bildet bei b., wo sich die Fußwurzeln bilden und nach der Tiefe steigen, einen rechten Winkel. An den Theilen ba und bc bilden sich die Seitenwurzeln. Herr Courteau hat auf diese Weise sehr kräftige Stöcke erzogen. Was bei dieser Art zu setzen einiges Bedenken erregt, ist der Umstand, daß bei b. das Reis leicht bricht oder einknickt, wodurch eine gefährliche Verwundung entsteht, und daß die besten und zuverlässigsten Augen ohne Noth im Boden liegen, und die unzuverlässigsten zum Austriebe bestimmt sind. In der Gegend von Edenkoben wird die Wurzelrebe ähnlich behandelt. — Das oberste Auge des Setzreises deckt Herr Courteau absichtlich nicht, wie man es auch zu Nierstein und am Unterrheine thut; an der Mosel aber deckt man dasselbe sorgfältig, wenn es durch das Rotten nicht schon tiefer zu stehen kommt, als der Boden liegt, um es feucht zu erhalten, und beim Austriebe gegen widrige Einflüsse zu schützen.

Hin und wieder herrscht bei uns die Meinung, daß nur

Digitized by Google

ein tiefes Setzen das Wachsthum einer Rebanlage befördern könne, und zum Gedeihen derselben unumgänglich erforderlich sei. Es ist hierbei aber wohl in Anschlag zu bringen, daß bei langen Setzreisern die unzuverlässigsten Augen oben stehen, und daß der Wulst oder das unterste Auge derselben nicht in diejenige Tiefe kommen dürfe, wo keine Keimkraft mehr herrscht, weil sonst gerade einer ihrer wichtigsten Theile abfault. Die schicklichste Tiefe des Satzes dürfte wohl die von 18—20 Zoll sein; doch wird dieselbe sehr durch Boden und Lage bedingt, so daß man in steilen Berghängen und in leichtem Boden tiefer, in schwerem Boden und in den Gründen minder tief setzen muß. — An der Mosel und Saar umfaßt diese Satztiefe 1, 1½, 2, auch wohl 3 Fuß.

e.

Schluß der Rebstöcke.

Der sogenannte Schluß der Rebstöcke (Entfernung derselben) gewinnt für den Weinpflanzer eine wichtige Bedeutung, wenn man erwägt, daß dadurch die Luft zwischen den Rebpflanzen in Ruhe erhalten und nicht so leicht verweht wird als in dem freien Raum, daß also die Wärme derselben, wie auch der von den Pflanzen ausgehauchte, die Lebensthätigkeit derselben so sehr erhöhende Sauerstoff in ihrer Nähe bleibt und ihnen während der Abwesenheit des Lichtes wieder zugute kommt. Daß die Entfernung der Rebstöcke eine Grenze haben müsse, geht schon daraus hervor, daß ein Stock, ganz allein in eine gute Weinlage gesetzt, wohl schwerlich die edelste Frucht bringen wird. Hier nun die richtige Mitte zu treffen, das ist die nicht leichte Aufgabe. Im Allgemeinen darf man wohl sagen, daß eine Stockferne, welche größer ist, als daß die Rebpflanzen die gehörige Einwirkung von Luft, Licht, Wärme und Feuchtigkeit in ausreichendem Maße genießen können, in mehr als einer Hinsicht Nachtheil bringe, da die nahe am Boden befindliche und stärker erwärmte Luft mit allen ihren wohlthätigen Einflüssen durch den freien Luftzug im un-

Digitized by Google

geschlossenen Raume verweht, und überdieß der Boden nicht in dem gehörigen Maße benutzt werden kann.

Die Bemerkung eines sehr achtbaren Weinproduzenten an der Mosel, „daß die Qualität des Weines mit der Menge der Rebstöcke in gleichem Raume abnehme", hat wohl in sofern ihre volle Richtigkeit, als durch die Menge der Rebstöcke auch der einzelne wirklich beengt, und die Frucht in ihrer gehörigen Entwickelung und vollständigen Zeitigung gehindert wird. Bei der Stockferne und Gassenweite von je 4 Fuß stehen 16 Stöcke in der Quadratruthe, und man macht bei dieser Satzferne an der Mosel guten Wein. Gäbe man aber dem einfachen Stocke 2 Fuß Stockferne und 3 Fuß Gassenweite, so kämen 35 einzelne Rebpflanzen, also mehr als das Doppelte in diesen Raum zu stehen, ohne daß man sagen könnte, die Qualität des Weines müßte sich verringern, da eine jede Rebpflanze einen Raum von 6 Quadratfuß zu ihrer Entwickelung besitzt, in welchem sie von dem Nachbarstocke nicht beeinträchtigt wird.

An Mosel und Saar findet man, wie auch anderwärts, den quadratischen und den oblongen Satz. Ersterer beträgt hin und wieder beim Pfahlbau an der obern Saar 2—2½, im alten Moselbau und an der obern Mosel 3, und im neuen Moselbau 4 Fuß; im rheinischen Weinlande beträgt er im Pfahlbau 4, 3½, 3, 2½, beim Rahmen- und Bockstock 3½ Fuß. Die oblonge Satzferne aber beträgt:

	Gassenweite	Stockferne
a) Im Rahmenbau		
Bei Muschbach	4½ Fuß	3 Fuß
b) Im Pfahlbau		
An der obern Saar meist	3½ „	2½ „
Bei Trier in neuen Anlagen	3—3¼ „	1½—2 Fuß
Im Ingelheimer Grund	4 „	4½ od. 5—6
Bei Kreuznach	4 „	2½ Fuß
„ Eltville	3½—4 „	2½ „
„ Rüdesheim	3½ „	3 „
„ Hochheim	3½ „	2½ „
Am Unterrhein	3 „	2½ „

Digitized by Google

Die Gassenweite von 4, und die Stockferne von 4½, von 5—6 Fuß zu Ingelheim, sowie die Stockferne von 3 Fuß zu Rüdesheim erscheint nur dadurch zweckmäßig, daß die Theile des Rebstockes getrennt von einander an besondern Pfählen behandelt werden. Der Moselstock hingegen, dessen Theile alle nur an einem Pfahle behandelt sind, scheint sich die Entfernung von 4 Fuß ertrotzt zu haben, da man nicht verstand, ihn in seinem angewiesenen Raume zu halten. Manche Weinpflanzer sind der Meinung, die große Entfernung der Stöcke bewirke die Güte der Frucht, und wollen des Raumes immer mehr geben. Wirklich setzt man auch schon hin und wieder an der Mosel auf 5 Fuß Gassenweite und 4 Fuß Stockferne; und einfache Rebstöcke will man weiter als 4 Fuß setzen. Das wäre schon sehr zweckmäßig, wenn man in diesem Raume die Theile des Stockes getrennt behandelte, wie das an der obern Mosel, an der obern Saar meist, und in dem rheinischen Weinlande allenthalben beim Pfahlbau geschieht. So lange aber der Moselstock an einem Pfahl bewirthschaftet, oder wenigstens nicht sehr nüchtern gehalten wird, kann die große Stockferne kein Heil bringen.

d.

Die Stockreihen.

Wie es natürlich ist, daß der Winzer an alle seine Rebstöcke die gleiche Anforderung auf den Ertrag macht, eben so natürlich ist es auch, daß er jedem derselben die ganz gleichen Vortheile zuwende, und die ganz gleiche Pflege angedeihen lasse. Hierzu ist aber zunächst eine regelmäßige Vertheilung des Raumes nöthig, damit kein Stock den andern in seinem Raume bedränge, sondern alle auf ganz gleiche Weise Luft, Licht, Wärme und Feuchtigkeit genießen können. Ueberdieß wird durch gerade Stockreihen und regelmäßige Gassen auch die Bodenbearbeitung und die ganze übrige Pflege des Rebstockes sehr erleichtert. Die regelmäßigste Vertheilung des Raumes für einen Pfahlbau, worin der einzelne Stock ge-

Digitized by Google

trennt von den übrigen behandelt wird, herrscht in dem quadratischen und in dem Satz auf's Kleeblatt (quincunx Fig. 4), welche beide bei uns am häufigsten in dem neuen Moselbau angetroffen werden. Eine weniger gleiche Raumvertheilung findet in dem oblongen Satze statt, wo die Stöcke sich nach einer Richtung näher stehen als nach einer andern, obgleich man dennoch nicht sagen kann, daß darin ein Stock auf Kosten eines andern begünstigt wäre.

Auf gerade Stockreihen und regelmäßige Gassen sieht man im neuen Moselbau und zum Theil auch an der Saar sehr genau; dagegen vermißt man dieselben im alten Mosel- und Saarbau gänzlich. An der obern Saar namentlich verwischt die Behandlnng eines jeden Bieglings an einem besondern Pfahle, so wie die Ersetzung abgefallener Stöcke durch Einleger alle Stockreihen, da hierdurch an gewissen Stellen die Stockzahl sich heckenartig mehrt, während andere Strecken gänzlich stockleer sind.

Im Berg- und Hügelgelände laufen die Stockreihen bei uns stets bergan, was denn die Bodenbearbeitung sehr erleichtert; und nur zwei Fälle sind mir bekannt, wo sie nach der Quere der Höhen ziehen, nämlich in einer Rebanlage zu Merzig, und in einer in der Olewig bei Trier. In beiden Fällen ist aber die Bodenbearbeitung dadurch stark erschwert, ohne daß ein sonstiger bedeutender Vortheil gewonnen wäre.

Im Allgemeinen läßt man in unserm Weinlande bei der Richtung der Stockreihen die Himmelsgegend unberücksichtigt, wie dieß indeß auch im rheinischen der Fall ist. Zu Perl legt man die Reihen mit Sorgfalt nach Süden; und im Moselbau, namentlich in neuen Anlagen trifft man diese Reihenlage öfter, wie in den Anlagen des Herrn Spier zu Enkirch, des Herrn Bochkolz und Courteau zu Trier u. A. In streng südlichen Abhängen finden sich noch viele Weinanlagen, deren Stockreihen nach Süden laufen, welche Richtung aber bei der Anlage nicht beabsichtigt wurde. — Am Rheine legt man nur zu Johannisberg, und, wenn nicht besondere Umstände eine

Digitized by Google

andere Richtung verursachen, auch zu Kreuznach die Reihen nach Süden oder Südwesten.

Sehr sinnig haben die Herren Pauly und Hain zu Cochem in ihrem neuen Bau nach Art des Rheingaues, den sie zum Theil aus dem alten Moselbau gebildet haben, die südliche Richtung der Stockreihen hergestellt. Sie gaben nämlich jedem ihrer Stöcke, die in bergan laufenden Reihen standen, einen Haupt- und einen kleinern nach unten gesetzten Hilfspfahl, brachten aber diese beiden Pfähle in die südliche Richtung, so daß dadurch jeder Stock mit seinen beiden Halbbogen diese Lage erhielt. S. Fig. 5.

Durch diese Lage der Reihen wird dem Rebstock der Vortheil zugewendet, daß er Vormittags von der Ost- und Nachmittags von der Westseite der Einwirkung des Sonnenlichtes genießt, Mittags aber, wo die Hitze am größten ist, und unter gewissen Umständen nachtheilig wirken kann, er durch den Schatten seines Vorderstockes geschützt wird; ein Vortheil, der es wohl werth ist, daß man diesem Gegenstande allgemein eine größere Aufmerksamkeit schenke.

Es scheint geringfügig, wenn ich hier der sogenannten Termstöcke an Mosel und Saar erwähne. Erwägt man aber, wie beträchtlich die Anzahl der Grenzstöcke bei der großen Parzellirung ist, wodurch sich eine bedeutende Menge von Rebstöcken in sehr engem Raume anhäuft, wo denn einer den andern in allen Funktionen beengt, und sogar die beiden folgenden Nachbarstöcke noch stark beeinträchtigt werden, so gewinnt der Gegenstand doch einiges Interesse. Diese Nachbargrenze, welche eigentlich ein Feld gegenseitiger Neckereien, ja nicht selten der Veruntreuungen ist; wo das Produkt wegen Mangels fast an allen günstigen klimatischen Einflüssen schlecht, und in der Mischung dem bessern Theil der Creszens nachtheilig werden muß, — und die Menge solchen untauglichen Mostes ist bei der großen Anzahl der Termstöcke gar nicht unbeträchtlich, — wäre wohl, wie anderwärts, schicklicher zu Pfaden zu benutzen, damit nicht bei ungünstiger Witterung

Digitized by Google

oder zu sonstiger unschicklicher Zeit ein Nachbar durch des andern Weinpflanzung zu gehen genöthigt wäre, wodurch stets Nachtheile entstehen müssen. Bedenkt man, wie leicht eine Veruntreuung bei Parzellen ist, die nur durch Rebstöcke begrenzt sind, so erscheint gewiß der Wunsch gerechtfertigt, daß auch die Weinberge, wie das Ackerland, durch Steine abgemarkt sein möchten, wo es denn dem Unbescheidenen verwehrt wäre, die Grenzen zu seinen Gunsten zu verwischen. Es würde dadurch auch möglich, zwei und mehrere nebeneinander liegende Parzellen, nach vorheriger Absprache der Besitzer, gemeinschaftlich anzulegen, wodurch denn Vortheile erreicht würden, welche der Einzelne in solchem Falle unmöglich erreichen kann.

An der Nied beträgt der Zwischenraum auf der Nachbargrenze in manchen Distrikten 2, an der obern Mosel 1 Fuß. — Sehr erfreulich war mir zu erfahren, daß man neuerdings in Zeltingen und andern Gemeinden an der Mosel diesem Gegenstande besondere Aufmerksamkeit schenkt, und nach vorheriger Verabredung die Stöcke auf der Grenzlinie in der gewöhnlichen Stockferne anpflanzt, wodurch sich denn nach und nach der vorherige Uebelstand heben wird.

e.

Benutzung der Gerotte.

Der neu gepflanzte Setzling bedarf zur Entwickelung seiner Wurzeln und zu seinem fernern freudigen Gedeihen eines guten tragbaren Bodens, sowie des freien ungehinderten Zutrittes der Luft, des Lichtes und der Feuchtigkeit. Darum ist es unerläßlich, das Gerotte von Unkraut rein, und den Boden um den Setzling locker zu erhalten, welches letztere nach starkem Platzregen mit der gehörigen Vorsicht nothwendig da geschehen muß, wo der Boden nach einem solchen Regen stark verkrustet.

Die Gerotte zum Futter- und Gemüsebau zu benutzen, ist nicht anzurathen, da die blattreichen Gewächse als Kohl, Runkelrüben, Erdkohlrabi u. dgl. die vorhandenen Nahrungs-

Digitized by Google

stoffe zuerst und in Menge verzehren, und den Setzling des freien Zutritts des Lichtes und der Luft berauben. — An der Mosel und untern Saar benutzt man sie fast allgemein auf diese Weise, was besonders an der Mosel in dem Mangel an ausreichendem Ackerlande, sonst aber nur da eine Entschuldigung finden kann, wo der Boden der Gerotte einen großen Reichthum an Pflanzen-Nahrungsstoffen besitzt, und überdieß jene Gewächse nicht in der Menge gebaut werden, daß sie den Setzling merklich benachtheiligen. Begreiflicher Weise verdient aber eine solche Benutzung dann den schärfsten Tadel, wenn das freudige Gedeihen der neuen Anlage durch sie gehemmt, und der Winzer genöthigt wird, 1—2 Jahre früher düngen zu müssen.

Um die jungen Austriebe gegen zu starke Sonnenhitze sowie gegen das Verbrennen zu schützen, welches entsteht, wenn nach Gewitterregen starke Sonnenhitze eintritt und die auf den Blättern hängenden Tropfen als Brennspiegel wirken, setzt man bei uns einen flachen Schieferstein vor den Pflänzling. In stark abschüssigen Berghängen stellt man auch zwei solcher Steine oberhalb desselben, so daß der Ecken, den beide Steine bilden, nach oben steht, um auf diese Weise den Setzling gegen den Druck von oben zu schützen, was sich in unsern Bergen um so leichter thun läßt, als dieselben solcher Schieferplatten allenthalben in Menge liefern.

Digitized by Google

II.

Erziehung und Pflege des Weinstockes.

A. Erziehung des Rebstocks.

a.

Zweck dieser Erziehung.

Eine gute, vollständig zeitige Frucht zu gewinnen, um daraus einen guten Wein bereiten zu können, ist der Hauptzweck, den jeder Weinproduzent erstrebt. Die Menge dieser Frucht beabsichtigt der vernünftige Weinpflanzer nur so weit, als sie die Rebpflanze hervorzubringen vermag, ohne sich zu erschöpfen, bald rückfällig zu werden, und dadurch eine kostspielige neue Anlage nöthig zu machen. Dieß führt auf den zweiten Zweck: die Fruchtbildung mit dem Vermögen des Stockes derart in Einklang zu bringen, daß derselbe alljährlich neben der Frucht auch das nöthige Tragholz für das künftige Jahr erzeuge, also an seiner Tragbarkeit für die Zukunft nicht leide.

Es ist bekannt, daß der zu starke Holztrieb auf Kosten der Frucht, so wie ein zu starker Fruchtansatz auf Kosten des Holztriebes erfolgt; und es muß daher ebenfalls Zweck des besonnenen Rebpflanzers sein, den Frucht- und Holztrieb wie zum Vermögen des Stockes, so auch unter sich selbst in das gehörige Verhältniß zu bringen.

Eine Rebanlage soll durch ihren Ertrag nicht nur die Zinsen des Grund- und Anlagekapitals einbringen, sondern auch alljährlich die darauf verwendeten Bestellungskosten, die Mühen und Wagnisse des Unternehmens vergüten. Wenn daher in der Pflege des Rebstockes Kosten erspart werden können, ohne ihn selbst zu beeinträchtigen, indem die Arbeiten durch gewisse Veranstaltungen erleichtert werden, so ist auch dieß ein Zweck, den der Weinpflanzer nicht aus dem Auge lassen darf.

Digitized by Google

b.

Mittel zu diesem Zweck.

Um nun die Mittel zur Erreichung dieser Zwecke recht genau kennen zu lernen, muß man die Rebpflanze in ihrer besondern Natur als Rankengewächs, welche sie nirgends verläugnet, genauer betrachten. Als solches rankt sie bei ungestörtem Wuchs über den Boden hin, und breitet ihre Aeste und Zweige immer weiter aus. Sie windet sich um die Stämme hoher Bäume, flechtet ihre Ruthen um und durch die Aeste und Zweige derselben, und trägt ihre Frucht an den jüngsten Schoßen ihrer vorigjährigen Triebe zwischen den Zweigen und Blättern der Bäume. Bei diesem ungestörten Wuchs der Rebe wird aber der Hauptzweck des Weinpflanzers, eine gute, vollständig zeitige Frucht, nicht erreicht; denn unser Klima ist nicht geeignet, Trauben in einer Höhe zur gehörigen Zeitigung zu fördern, in welcher noch Aepfel, Birnen und andere Baumfrüchte reifen; vielmehr hat die Erfahrung gelehrt, daß da, wo die Tragreben dem Boden nahe stehen, Blüthe und Reife der Trauben zeitig erfolgen, woraus sich denn die nicht genug zu beachtende Weinbauregel gebildet hat:

> Je näher die Tragrebe beim Boden steht, desto früher erfolgt die Blüthe, desto früher und vollständiger zeitigt die Traube.

Diese Nähe am Boden kann aber nur dadurch erreicht und für die Zukunft gesichert werden, daß der Rebstock während seiner Entwickelung in eine Form gebracht wird, welcher diese Nähe natürlich ist, und welche, wenn sie durch die rankenden Austriebe verwischt worden, durch einen geregelten Schnitt alljährlich wieder hergestellt werden kann.

Sich selbst überlassen, treibt die Weinrebe beständig in die Höhe und Weite, und wird dann in demselben Maße von unten nackt und fruchtlos, in welchem sie ihre jungen und jüngsten Aeste ausbreitet. Gerade das Streben der Rebpflanze, nach der Höhe und Weite sich auszubreiten, verur-

Digitized by Google

sacht auch, daß sie bei ungeregeltem oder unrichtigem Schnitt den Winzer überwächst, zu ungünstiger Höhe aufsteigt, und an ihrem untern Theile den Holztrieb versagt, die Frucht also in einer Höhe trägt, wo sie nicht mehr den nöthigen Grad der Zeitigung erlangt. Dieses Streben muß nun durch den Winzer derart gemäßigt und in Schranken gehalten werden, daß der Stock alljährlich in der gehörigen Nähe am Boden seine jungen Tragloden hervorbringen, und selbst dann von unten junges Holz liefern, und so wieder verjüngt und in seine anfängliche Form gebracht werden kann, wenn er zu hoch geworden ist. Aber auch das wird nur dann möglich sein, wenn der Rebstock während seiner Entwickelung in eine geregelte Form gebracht wurde, welche diesen neuen Austrieb von unten erlaubt.

Die Rebpflanze wird durch zu starken Fruchtansatz nicht erschöpft, wenn ihr nur so viele Tragreben gelassen werden, daß sie die daran sich bildende Frucht zur vollständigen Ausbildung und Zeitigung zu bringen vermag; ihr Frucht- und Holztrieb wird gegen einander in das richtige Verhältniß gebracht, wenn die beiderlei Organe für diese wesentlich verschiedenen Verrichtungen die ihnen gebührende Aufmerksamkeit geschenkt, und nur in der Zahl und Art angeschnitten werden, daß wohl der aufgenommene Nahrungssaft Raum und Körper genug findet, sich zur Hervorbringung der Frucht und des künftigen Tragholzes gehörig bewegen und ausbreiten zu können, ohne jedoch weder die Frucht- noch die Holzbildung besonders zu begünstigen oder zu beeinträchtigen. Aber auch dieses wird wieder nur da möglich sein, wo die Rebpflanze zu einer regelmäßigen Form erzogen ist. Kurz, alles weist den Winzer darauf hin, bei der Erziehung seines Rebstockes eine Form desselben zu erzielen, durch welche die Erreichung aller früher angedeuteten Zwecke gesichert, ja sogar die verschiedenen Weinbergsarbeiten erleichtert und unterstützt werden.

Digitized by Google

c.

Die Schenkel- und Kopfbildung.

Von allgemeiner Wichtigkeit für die Stockform ist die Bildung des Schenkels und die des Kopfes.

Der Schenkelstock bildet sich sehr einfach, indem man den ersten Austrieb auf 1, den zweiten, je nachdem er stärker oder schwächer ist, auf 1—2, und den dritten Trieb eben so einkürzt. Gerade Schenkel aber, welche sich unmittelbar aus dem Fuße des Stockes erheben, sind zu dem jungen Austriebe an ihrem untern Theile stets um so weniger geneigt, als sie hoch geworden sind; und daher kommt es auch, daß solche Stöcke bei etwas sorglosem Schnitt so leicht in die Höhe steigen, veralten, und bei geringem Unfall absterben. Das aber wird am sichersten verhütet durch die sorgfältige Anbildung eines Kopfes da, wo der obere Theil des Stockes sich aus dem Fuße, aus der Wurzel erhebt.

Diese Kopfbildung ist wohl die erste und wichtigste Aufgabe in der sorgfältigen Erziehung des Rebstockes. Er bildet sich, indem der Bildungssaft in großer Menge an einer Stelle sich ansammelt, und durch Ansatz neuer Triebe ein Anschwellen der Pflanze verursacht. Nun ist aber bekannt, daß jede Verletzung am thierischen und Pflanzenkörper ein solches Anströmen des Bildungssaftes (oder Blutes) nach der verletzten Stelle verursacht, und dadurch ist denn auch das Mittel gegeben, den Kopf des Rebstockes an irgend einer bestimmten Stelle anzuziehen. Am sichersten gewinnt man ihn, wenn man den ersten Trieb auf dem Blindauge, d. i. der unterste Ansatz eines Auges, abschneidet. Weil durch einen solchen Schnitt die obersten Augen, die einen großen Theil des Saftes verbraucht hätten, weggefallen sind, stockt nun derselbe, treibt das Blindauge, welches sonst todt geblieben wäre, und neben ihm noch viele andere Triebe aus. So erweitert sich denn dieser Theil des Setzlings und schwillt nach und nach zu einem merklichen Umfange an. Wirft man nun noch den zweiten und dritten Trieb auf ein Auge, und etwa den vierten auf

Digitized by Google

2—3 Augen ab, so ist der Kopf völlig ausgebildet, und man kann nun auf demselben Schenkel, Ruthen oder Zugästchen mit Zapfen anziehen, dem Stock also jede geeignete Form geben.

Ist einmal ein solcher Kopf gebildet, so nimmt derselbe immer eine große Menge des Bildungssaftes auf, und treibt junges Holz, so daß dadurch die Verjüngung des Stockes leicht ist. Der Kopf ist ein Organ, das nicht einer Stockform eigenthümlich ist, vielmehr einer jeden mit dem größten Vortheil angebildet werden kann und sollte; und es ist sehr zu empfehlen, daß der Winzer darauf ein Haupt-Augenmerk richte, da derselbe von so wichtigen Folgen für die Dauer und Tragbarkeit des Stockes ist.

In unserm Weinland sieht man auf diese Kopfbildung nur in den wenigen Anlagen, in welchen man den Rahmen- und Bockstock baut. Freilich verursacht diese Kopfbildung, daß man 1—2 Jahre später in den vollen Ertrag einer Weinanlage kommt, was wohl Manchen, dem sogar der Werth dieses Organs bekannt ist, abhält sie auszuführen; bedenkt man aber, daß ein kräftig gebildeter Stock, der stets in der gehörigen Nähe am Boden gehalten werden kann, in der künftigen Güte und Menge seiner Frucht den geringern Ertrag von 1—2 Jahren in der Folge reichlich vergütet, so kann dieß für den vernünftigen Weinpflanzer nichts Abschreckendes mehr haben.

In dieser Kopfbildung ist auch die Verrichtung des sogenannten Reißens begründet, das man im Rheinthale meist da ausübt, wo ein Kopf angebildet wird. Sie besteht darin, daß man den ersten Trieb mit dem obersten Theil des Setzlings bis zum folgenden schlafenden Auge abwirft. Dadurch wird denn das schlafende Auge zum Austriebe geweckt, und der Kopf kommt nun in den Boden zu stehen, da man auch den zweiten Trieb bis auf 1—2 Augen im Boden abwirft.

Digitized by Google

d.

Vollendung dieser Erziehung.

Die Erziehung des Rebstocks ist vollendet, sobald er die Stärke und das Vermögen, Frucht zu tragen, erlangt hat, und bis dahin in eine Form gebracht worden ist, in welcher er für seine ganze Dauer erhalten werden kann, und die Absichten des Winzers zu erfüllen im Stande ist.

In unserm Weinlande, wo fast allenthalben nur Schenkelerziehung ohne Kopfbildung besteht, schneidet man fast allgemein und ganz richtig den ersten Trieb auf ein Auge; und falls von zwei Setzlingen nur einer ausgetrieben ist, so gibt man diesem gerne zwei Augen, um zwei Schenkel auf den Stock zu gewinnen. Diese würde man jedoch weit kräftiger erhalten, wenn man den ersten Trieb auf ein Auge schnitte, das sicher eine kräftige Schoße triebe, der man dann beim zweiten Triebe zwei Augen geben könnte, aus welchen nun zwei kräftige Schenkel sich bildeten. — Zu Kleinblittersdorf geht man zweckmäßiger zu Werk, indem man den schwachen ersten Trieb bis auf's Blindauge abwirft. — Nicht zu rechtfertigen finde ich den Schnitt des ersten Triebes im alten Bau zu Ihn. Das Setzreis bleibt dort nämlich ungekürzt bis in den Mai, wo man es bis auf 3—4 treibende Augen über dem Boden einkürzt. Ist nun der erste Trieb stark, so schneidet man schon 2 Zapfen, ist er schwach, einen Zapfen von 3—4 Augen an; ja man geht sogar so weit, daß man einen kräftigen Trieb schon zu einem Biegling formt.

Eher zu billigen ist das Verfahren zu Beckingen. Man schneidet dort den ersten Trieb, wenn er schwach ist, auf 2 Augen, und wenn er stark ist, auf 4—6 Augen an. Wenn nun 2 Augen treiben, so wird schon im Frühjahr das Reiß auf ein Auge, und wenn bei 4—6 mehr als zwei austreiben, bis auf die zwei untersten abgeworfen. Da hier und in der Umgegend der Schnitt überhaupt vor Winter geschieht, so ist dieses Verfahren eine bloße Vorsichtsmaßregel, die übri-

Digitized by Google

gens durch andere zweckmäßigere Verrichtungen ganz wegfallen dürfte.

Der zweite Trieb wird an der Mosel, auch an der Saar, durchschnittlich auf 2 — 3 Augen angeschnitten, weil man beim nächsten Triebe, also im vierten Jahr nach dem Einpflanzen gerne Bieglinge hat; und nur als tadelnswerthe Ausnahme gibt man an ganz wenigen Orten schon einen Bieglinge neben 1—2 Zapfen von 2—3 Augen.

Dem dritten Triebe werden meistens 1, 2, auch 3 Bieglinge, und 1—2 Zapfen von 3—4 Augen angeschnitten; nur in den neuen Anlagen an der obern Saar hält man hin und wieder diesen Trieb noch auf Zapfen von 2—3 Augen, und gibt dann dem vierten Triebe 1—2 Bieglinge neben 1—2 Zapfen von 2—3 Augen. Mit diesem Jahr beschließt sich dann die Erziehung des Stockes.

Die Eile, mit welcher man bei uns meist die Erziehung des Rebstocks beendigt, ist wohl erklärlich, obgleich nicht zu rechtfertigen; und sehr oft hat das Bestreben, recht bald in den Genuß zu kommen, eine frühzeitige Abnahme der Ertragsfähigkeit einer Anlage zur Folge gehabt.

c.

Rücksicht bei der Wahl einer Stockform.

Einen dauerhaften, tragbaren Rebstock zu bilden, und demselben eine Form zu geben, wodurch die Frucht- und Holzbildung geregelt und in das richtige Verhältniß sowohl unter sich, als auch zu dem Vermögen des Stockes gebracht, die vollständige Reife der Frucht nach Möglichkeit begünstigt, und selbst die Ausführung der künftigen Weinbergs-Arbeiten möglichst erleichtert wird, sind, wie aus dem vorher Gesagten hervorgeht, die Zwecke, welche dem Winzer bei der Erziehung des Setzlings und der Wahl einer zweckmäßigen Stockform vorschweben, und auf deren Erreichung alle seine Verrichtungen während dieser Zeit berechnet sein müssen. Je mehr die Form eines erzogenen Rebstockes diesen Zwecken entspricht,

Digitized by Google

einen desto größern Vorzug gewinnt sie vor andern; und so ist denn hierin der Maßstab für den größern oder geringern Grad der Tauglichkeit einer solchen Stockform gegeben.

Es ist aber hier nicht außer Acht zu lassen, wie sehr die Form des Rebstocks von der Rebsorte, sowie von der Form und Lage des Rebgeländes bedingt wird. Bekannt ist, daß Rebsorten von starker Holzwüchsigkeit einen größern Lauf im Wachsthum verlangen, und daß sie nur mit Nachtheil kurz geschnitten werden, indem alsdann der zu mächtige Holztrieb die Fruchtbildung zurückdrängt. Auch treibt der Rebstock in niedrigen Lagen mehr in's Holz, und leidet leichter vom Frost, als in höhern. Rebsorten von geringem Holztrieb hingegen werden jederzeit mit Vortheil in scharfem Schnitt gehalten, besonders in warmen und trockenen nicht sehr triebigen Lagen. Daß man darum für ein weit ausgedehntes Weinland, in welchem sich die Weinbauverhältnisse überhaupt sehr verschieden gestalten, nicht eine Form des Rebstocks allein vorschlagen oder in dasselbe mit gleichem Vortheil einführen könne, daß vielmehr die Einsicht und Umsichtigkeit des Winzers, nach reiflicher Erwägung aller seiner Weinbau-Verhältnisse allein im Einzelnen entscheiden könne, bedarf wohl keiner weitern Auseinandersetzung.

f.

Uebersicht von Stockformen.

Da nun die Zwecke, welche durch eine geregelte Stockform erreicht werden sollen, sowie die Art und Weise bekannt sind, wie einer jungen Rebpflanze eine gewisse Form angebildet werden kann, so bleibt in dieser Hinsicht nichts mehr übrig, als eine Uebersicht der in verschiedenen Weinländern üblichen Stockformen (meist nach Metzger und Bronner) zu geben, um so die Wahl einer für gewisse Verhältnisse zweckmäßigen Erziehungsart zu erleichtern.

I. Spaliere.

Der Rebsatz ist Gutedel, Muskateller, Sylvaner, Trol-

Digitized by Google

linger, Burgunder, Orleans, Clävner, und andere laufende Rebsorten. Der Stock ist:

1. Ein Schenkelstock:

a. Mit Zugästen von unbestimmter Anzahl und Größe, welche gerade oder verschieden gebogen und nach Bedürfniß geleitet sind (Fig. 6). Man findet denselben fast allenthalben in Gärten zur Bekleidung von Mauern und Wänden; in andern Weinländern sind auch Weinberge damit eingezäunt, und zu Cochem Weinbergsmauern und Felswände bekleidet. Diese Stockform eignet sich auch zur Bekleidung von Lauben und Kammern, die besonders im Breisgau und in der Gegend von Landau vorkommen. Wenn bei diesem Schenkelstock der Schnitt nicht mit der gehörigen Vorsicht geführt wird, so läuft er schnell in die Höhe und wird unten nackt.

b. Mit vollem Bogen, wie er sich an der Mosel in Gärten und an Häusern zur Bekleidung von Wänden findet. Als Rebsatz wählt man auch hiezu verschiedene Arten von Tafeltrauben; an der Mosel auch Kleinberg, um sich früh einen neuen Trunk zu ziehen. Der volle Bogen verhütet, daß dieser Stock nicht so rasch in die Höhe geht, als der vorige. (Fig. 7, a.).

c. Mit Halbbogen (Fig. 7, 6), wie er von Dienheim und Oppenheim an bis Mainz, und von Hochheim bis Rüdesheim als Bekleidung der Weinbergsmauern vorkommt. (Br.)

d. Mit Zugarmen, auf welchen

1, bloß Zapfen von 1—2 Augen angeschnitten sind (Fig. 8, a), wie er hier zu Lande in Gärten zur Bekleidung des obern Theils der Mauern und Wände vorkommt, deren untere Theile mit Spalierbäumen bedeckt sind; eine sehr empfehlenswerthe Spalierform, da sie sehr tragbar, und leicht zu erziehen und im Schnitt zu halten ist;

2, oder auf welchen abwechselnd Zapfen und Ruthen stehen (Winkelschnitt Br. Fig. 8, b.). Die Triebe der dies-

Digitized by Google

jährigen Zapfen werden im künftigen Jahr zu Ruthen, und der unterste Trieb der diesjährigen Ruthen im nächsten Jahr zu Zapfen angeschnitten, so daß auf beiden eine förmliche Wechselwirthschaft getrieben wird. Man kommt nur leicht in die Verlegenheit, daß der unterste Trieb der Ruthe zu schwach ist, um ihn zu einem Zapfen anschneiden zu können, und so steigt dieser Theil leicht zu hoch. Herr Bronner hat in einem besondern Druckschriftchen diese Stockform beschrieben und sie sehr empfohlen.

2. Eine Spalierpyramide (Fig. 9.),

welche bei uns hin und wieder in Gärten vorkommt, sich sehr fruchtbar zeigt, und leicht im Schnitt zu halten ist; besonders taugt sie sehr gut für nicht stark laufende Rebensorten, und ist da sehr empfehlenswerth, wo man recht viele verschiedene Traubensorten an einer Wand bauen will.

II. Rahmen.

1. Doppelrahmen; der Stock ist:

1. Ein Schenkelstock mit 1—2 Schenkel von 1—1½ Fuß Höhe, auf welchen Halbbogen von 8—10, und Zapfen von 2 Augen stehen (Fig. 10.). Diese Stockform findet sich bei Heidelberg und Worms (Metzg.) und gehört zu den bessern.

Rebsatz: Rießling, Gutedel, Ortlieber, Sylvaner, Burgunder, Clävner, Alben, u. a.

Satzferne: 3½ Fuß Gassenweite, 3 Fuß Stockferne.

Beholzung: Stiefel (a) von 4 Fuß über Erde; Latten (b) von 16 Fuß.

2. Ein Kopfstock mit Ruthen und Zapfen (Fig. 11). Er findet sich zu Worms und Heidelberg, wird aber abgeschafft, da die Beholzung (200 fl. p. Morg.) zu theuer ist (Br.).

Rebsatz: Rießling, Traminer, Sylvaner.

Satzferne: 3½ Fuß im Quadrat.

Digitized by Google

Beholzung: Stiefel von 4—5 Fuß über Erde; Latten von 16 Fuß.

3. Ein Schenkelstock mit Ruthen aus einem Kopf (Fig. 12). Dieser Stock wird als Ackerzeile in der Gegend von Worms, von Frankenthal bis Neuhausen und Hernsheim gebaut. Er ist sehr fruchtbar, die Beholzung aber sehr theuer (Br.).

Rebsatz: Rießling.

Satzferne: 3½ Fuß Stockentfernung.

Beholzung: Stiefel von 6 Fuß über Erde; Latten von 14 Fuß.

2. Hohe Rahmen.

Der Stock ist ein Schenkelstock mit Halbbogen und Zapfen (Fig. 13.). Er wird zu Wiesloch, Nußloch, am Hardtgebirg oberhalb Neustadt gebaut, verdient aber keiner Beachtung (Metzg.).

Rebsatz: Alben, Tokayer, Clävner, Römer, Rießling.

Satzferne: 3½ Fuß Gassenweite, 3 Fuß Stockentfernung.

Beholzung: Stiefel 3—3½ Fuß über Erde; Latten von 16 Fuß.

3. Niedere Rahmen. Der Stock ist:

1. Ein 2sätziger Schenkelstock mit Ruthen und Zapfen, oder bloß mit Zapfen (Fig. 14.). Er wird zu Rupertsberg, Deidesheim, Niederkirchen, Forst und Wachenheim gebaut, und ist eine der vorzüglichern Stockformen (Br.).

Der 1. Trieb wird bis auf ein Auge abgeworfen, die Loden im Sommer etwas eingekürzt. — Beim 2. Trieb erhält jede Rebe einen Zapfen von 2 Augen, und alles Uebrige fällt in's Messer. — Beim 3. Trieb erhält die kräftigste Rebe 2 Ruthen von 1½ Fuß, die schwächere eine Ruthe, und unter ihr einen Zapfen von 2 Augen. — Beim 4. Trieb wird auf jeder vorigjährigen Ruthe die

Digitized by Google

kräftigste Schoße bis zur Latte angeschnitten, und unter ihr ein Zapfen von 2 Augen. So entstehen 6—8 Zoll hohe Schenkel.

Rebsatz: Rießling, Traminer, Sylvaner.

Satzferne: 3½—4 Fuß Gassenweite, 3 Fuß Stockentfernung.

Beholzung: Stiefel von 1½—2 Fuß über Erde; Latten von 16 Fuß.

2. Ein 2sätziger Schenkelstock mit Halbbogen (Fig. 15.). Er wird zu Muschbach, Neustadt, Haardt, Gimmeldingen, Königsbach, Ruppertsberg, Deidesheim, Wachenheim, Forst gebaut, und eignet sich gut zu laufenden Rebsorten (Br.)

Der 1. Trieb wird auf ein Auge abgeworfen; — beim 2. Trieb werden alle Reißer auf 2 Augen, und die Loden im Sommer etwas eingekürzt; — beim 3. Trieb erhält der stärkste Schenkel 2 Ruthen ohne Zapfen, der schwächere aber eine Ruthe von 7—10 Augen, etwa 1—1½ Fuß Länge; — beim 4. Trieb schneidet man 2 Bugreben auf die Latte, eine Ruthe von 4—5 Augen, und an jedem Schenkel einen Zapfen von 2 Augen an.

Rebsatz: Traminer, Sylvaner, Rulander, Alben, Malvasier, Gutedel, Orleans.

Satzferne: 3½—4 Fuß Gassenweite, 3 Fuß Stockferne.

Beholzung: Stiefel von 2½ Fuß über Erde, Latten von 14 Fuß.

3. Ein einsätziger Kopfstock mit Ruthen und Zapfen (Fig. 16). Man baut diesen Stock zu Türkheim, Ungstein, Kahlstadt, Herrheim, auch an der obern Saar. Er ist eine der vorzüglichsten Stockformen (Br.).

Der 1. Trieb wird dicht am alten Holze abgeschnitten; — beim 2. Trieb werden die Schoßen auf ein, höchstens 2 Augen abgeworfen, und die Loden während des Sommers auf 1 Fuß Höhe eingekürzt; — beim 3. Trieb schneidet man 3—4 Zapfen von 3 Augen an; — beim 4. Trieb

Digitized by Google

erhält der Stock 3 Ruthen von 1½—2 Fuß, bei schwachen Stöcken nur 2 Ruthen und 2 Zapfen.

Rebsatz: Rießling, Traminer, Sylvaner, Alben, Burgunder, Clävner, u. a.

Satzferne: 3½ Fuß Gassenweite, 3 Fuß Stockferne.

Beholzung: Stiefel von 2½ Fuß über Erde, und Latten von 14 Fuß.

III. Pfahlbau.

1. Schenkelstock mit vollem Bogen.

1. Der alte Moselstock (Fig. 17) ist 2—3sätzig; die Anzahl der Bugreben und Zapfen unbestimmt, so viel als das vorhandene Holz erlaubt, erstere oft bis 9 an der Zahl, und von außergewöhnlicher Größe. Das Weitere über diese nicht empfehlenswerthe Stockform ist in der Einleitung gesagt.

Rebsatz: Kleinberg (Alben), Rießling, Sylvaner u. a.

Satzferne: unbestimmt und unregelmäßig.

Beholzung: Pfahl von 10—12 Fuß.

2. Der neue Moselstock (Fig. 20. a.), 2—3sätzig, mit 2—3 Bugreben und eben so vielen tiefer stehenden Zapfen. Die Bugreben werden regelmäßig im Dreieck aufgestellt, so daß 2 in die Gasse zu stehen kommen. Seine nähere Beschreibung ist in der Einleitung gegeben.

Rebsatz: vorherrschend Rießling.

Satzferne: 4 Fuß Quadrat, im flachen Gelände oft 5 Fuß.

Beholzung: Pfahl von 6—8 Fuß.

Hierher gehört die Abänderung, welche Herr Endres zu Trier auf seinem Weingute in der Olewig aus dem neuen Moselstock gebildet hat (Fig. 20, b. c.). Der Stock ist nämlich wie überall 2—3 sätzig, in der Satzferne von 4 Fuß im Quadrat. Wo er 2sätzig ist, da wird dem einzelnen Schenkel eine Bugrebe von 8—9, und ein Zapfen von 2 Augen angeschnitten; wo er aber 3sätzig ist, da erhält der schwächste

Digitized by Google

Schenkel nur einen Zapfen von 2 Augen, so daß durchschnittlich jeder Stock nur 2 Bugreben erhält, welche gegen Osten und Westen aufgestellt werden.

3. Der Breisgauer Stock (Fig. 18.). Man baut ihn im Breisgau und Elsaß; die Bewirthschaftung mehrerer Bogen an einem Pfahl empfiehlt ihn nicht sehr (Metzg.).

Rebsatz: Gutedel, Alben, Sylvaner.

Satzferne: 3½ Fuß im Quadrat.

Beholzung: Pfahl von 7 Fuß.

4. Der Würtemberger Stock (Fig. 19. a.) mit 2—3 Schenkel, und auf jedem derselben 1—2 Bogen, mit oder ohne Zapfen, den man bei Würzburg und Tübingen baut. Er gehört zu den bessern Formen, da die einzelnen Bogen meist an besondern Pfählen bewirthschaftet werden. (Metzg. u. Br.).

Rebsatz: Gutedel, Sylvaner, Trollinger u. a.

Satzferne: 3½—4 Fuß im Quadrat.

Beholzung: Pfahl von 6½—7½ Fuß.

Einen diesem sehr ähnlichen Stock baut man an der obern Saar, über den das Nähere schon in der Einleitung gesagt worden ist (Fig. 19. b.).

Rebsatz: Alben, Rießling, Burgunder, Traminer u. a.

Satzferne: unbestimmt und ungeregelt, oft 3½ Fuß im Quadrat.

Beholzung: Pfahl von 5—5½ Fuß.

5. Der Stock der *Franche-Comté* (Fig. 21), ein 1-sätziger Schenkelstock,

a) mit einem Bogen in die Gasse gestellt, wie er in der Franche-Comté und in Burgund gebaut wird. Zu Heiligkreuz bei Trier baut ihn Herr Courteau schon seit vielen Jahren mit dem besten Erfolg. An verschiedenen Orten der Mosel, der Saar, bei Trier ist er nachgeahmt worden. Er ist sehr empfehlenswerth.

Der 1. Trieb wird auf 1 Auge; — der 2. Trieb

Digitized by Google

auf 1—2 Augen; — der 3. Trieb auf einen Bogen und einen Zapfen von 2—3 Augen angeschnitten.

Rebsatz: Alben, Rießling, Burgunder, Clävner u. a.

Satzferne: 3—3½ Fuß Gassenweite, 1½—2 Fuß Stockferne.

Beholzung: Pfahl von 4—6 Fuß.

b) Mit zwei Bögen in die Gassen gestellt (Fig. 22, a). Diese Stockform ist meines Wissens noch nirgends als Normalform gebaut, ist aber für laufende Rebsorten, namentlich für Alben u. a. im triebigen Boden gewiß zu empfehlen.

Der 1. Trieb wird auf 1 Auge; — der 2. Trieb auf 1—2 Augen; — beim 3. Trieb werden beide Ruthen zu Zapfen von 2 Augen; — und beim 4. Trieb endlich werden die untersten Ruthen zu Zapfen von 2 Augen, die obern aber zu Bugreben angeschnitten.

Rebsatz: Alben, u. a. laufende Rebsorten.

Satzferne: 4 Fuß Gassenweite, 2½ Fuß Stockferne.

Beholzung: Pfahl von 4—6 Fuß.

Hierher gehört der Stock, den Herr Endres seit 1834 in der Olewig baut (Fig. 22, b). Der Stock wurde aus einer 2sätzigen Anlage gebildet, die auf 4 Fuß im Quadrat gepflanzt war, indem man darin den einen Setzling auf 2 Fuß in die Querreihe einzog, so daß nun die Gasse 4, und die Stockferne 2 Fuß beträgt. Der Stock ist also einsätzig, 3schenkelig, mit der Abänderung, daß der eine Schenkel nur 1—2 Zapfen von 2, und der andere nur einen Bogen von 8—9 Augen trägt. Herr Endres treibt auf diesen beiden Schenkeln eine förmliche Wechselwirthschaft, indem die Bugrebe regelmäßig auf beiden abwechselt. Die Pfähle haben 4—6 Fuß über Erde.

2. Schenkelstock mit Halbbogen und Streckreben.

1. Der Oppenheimer Stock (Fig. 23), 2sätzig, mehrschenkelig auf einem Kopf. (Br.). Er wird zu Dienheim und

Digitized by Google

Oppenheim gebaut, und empfohlen; das lockere Land scheint jedoch den Biegling nicht genug zu befestigen.

Beim 1. und 2. Trieb werden alle Schoßen auf ein Auge abgeschnitten, um einen Kopf zu erziehen; — beim 3. Trieb werden Zapfen von 2, — und beim 4. Triebe von 3 Augen angeschnitten; — beim 5. Trieb werden die zwei sich gegenüberstehende Ruthen zu Halbbögen von 6—7 Augen, die andern aber zu Zapfen von 3 Augen eingekürzt. In den folgenden Jahren wechseln die Tragreben auf den Schenkeln.

Rebsatz: Rießling, Sylvaner, Alben, Välteliner, Gutedel, Traminer u. a.

Satzferne: 3½—4 Fuß im Quadrat.

Beholzung: Pfähle von 6 Fuß.

2. Der Guntersheimer Stock (Fig. 24), einsätzig, mit Schenkel auf Kopf (Br.). Er wird als sehr zweckmäßig empfohlen.

Bei dem 3. oder 4. Trieb, wenn der Kopf gebildet ist, werden 2 Ruthen von 10—12 Augen angeschnitten und zu Halbbogen gebunden. Bei den folgenden Trieben schneidet man unter den Bogen einen Zapfen von 2 Augen an.

Rebsatz: Rießling, Burgunder.

Satzferne: 4 Fuß im Quadrat.

Beholzung: Pfahl von 6 Fuß.

3. Der Petersberger Stock (Fig. 25), 1—4sätzig, Schenkelstock auf Kopf (Br.) Er wird von Petersberg bis Ingelheim 2sätzig, im Ingelheimer Grund 2—3sätzig, und bei Bingen 4sätzig gebaut.

Der 1. Trieb bleibt ungeschnitten; — beim 2. Trieb wird der Stock 4—5 Zoll tief aufgeräumt und auf dem zweiten Glied abgeschnitten; — beim 3. Trieb räumt man ihn ebenfalls auf, und schneidet die Ruthen auf 2 Augen; — beim 4. Trieb schneidet man entweder Zapfen von 2 Augen, oder die obere starke Rebe zu einem Bogen von 8—10 Augen, die untere zu Zapfen von 2 Augen.

Digitized by Google

Rebsatz: Alben, Sylvaner.

Satzferne: 4 Fuß im Quadrat, die Sätze 6 Zoll entfernt.

Beholzung: Pfahl von 6 Fuß.

4. Der Rheingauer Stock (Fig. 26), 1—4sätzig, Schenkelstock mit spalierartigen Halbbögen oder Streckreben. Man baut diesen Stock vorzugsweise im Rheingau, und seit 1836 sind auch an der Mosel und Saar neue Anlagen mit diesem Stock gemacht worden. Man erzieht ihn:

1) Zu Hochheim: Beim 1. Trieb wird nichts weggeschnitten; — beim 2. Trieb wird ½ Zoll vom Köpfchen alles rein abgeschnitten; — 3. Trieb: Von 2 Trieben fällt der schwächste weg, und der stärkste wird Zapfen von 2 Augen; — beim 4. Trieb wird die unterste Ruthe ein Zapfen von 3 Augen, alles übrige fällt ab; — beim 5. Trieb wird die unterste der 3 Ruthen ein Zapfen von 3 Augen, die zweite ein Halbbogen von 8—9 Augen, und die oberste fällt weg. In den folgenden Jahren wechseln die Schenkel mit Bogen und Zapfen.

2) Zu Eltvill: Beim 1. und 2. Trieb werden alle Schoßen auf ein Auge geschnitten; — beim 3. Trieb fallen alle Ruthen weg, bis auf eine, welche Zapfen von 2 Augen wird; — beim 4. Trieb wird die stärkste Lode ein Zapfen von 3 Augen, und die übrigen fallen weg; — beim 5. Trieb erhalten die zwei stärksten Schenkel eine Bugrebe, die zwei schwächsten aber einen Knoten von 2 Augen. In der Folge wird derselbe Wechsel, wie zu Hochheim beobachtet.

Rebsatz: Rießling, Orleans, Alben, Traminer, Ruländer u. a.

Satzferne: Zu Hochheim, 3½ Fuß Gasse, 2 Fuß Stockferne, 3 Sätze 6 Zoll entfernt.

Zu Eltville, 3½ Fuß Gasse, 2½ Fuß Stockferne, 4 Sätze 3 Zoll entfernt.

Beholzung: Pfahl von 5—5½ Fuß.

Digitized by Google

5. Der Cochemer Stock (Fig. 27), eine sehr empfehlenswerthe Abänderung des Rheingauer Stockes, theils neu angelegt, theils aus dem alten Moselstock durch Einlegen gebildet. Er ist ein 2sätziger Schenkelstock, jeder Schenkel mit einem Halbbogen und einem Zapfen von 2—3 Augen. Er gewährt, wie aus der Zeichnung zu ersehen ist, neben den Vortheilen des Rheingauer Stockes auch noch die Ersparniß an Bepfahlung.

Rebsatz: Rießling, Alben, Traminer, Ruländer.

Satzferne: 3½—4 Fuß Gassenweite, 32 Zoll Stockferne;

Behölzung: Hauptpfahl 4—5 Fuß, Hilfspfahl 2—3 Fuß, beide in die Mittagslinie gestellt.

6. Hieran reiht sich der Stock, wie ich ihn seit 1834 baue (Fig. 28). Er ist ein einsätziger Schenkelstock mit einem Halbbogen von 8—10, und einem Zapfen von 2—3 Augen, der sich sehr wohl für den Rießling eignet.

Der 1. Trieb wird auf ein, der 2. Trieb auf 2 Augen abgeworfen; bei dem 3. Trieb wird, wenn er stark genug ist, die unterste Ruthe zu einem Zapfen, die zweite zu einem Biegling angeschnitten; ist er aber noch schwach, so wird die unterste Ruthe allein zu einem Zapfen, und erst bei dem 4. Trieb der Biegling gebildet.

Rebsatz: Vorzugsweise Rießling, doch auch andere Sorten.

Satzferne: 40 Zoll Gassenweite, 2 Fuß Stockferne.

Behölzung: Pfahl von 3—4 Fuß.

Für laufende Rebsorten, wie Alben, Traminer, Ruländer u. a. eignet sich die Abänderung dieses Stockes (Fig. 29.), auf welchem 2 Bugreben und 2 Zapfen angeschnitten werden. Man schneidet zu diesem Zweck die beiden Ruthen des 3. Triebes auf 2 Augen, und bildet beim 4. oder 5. Triebe die beiden untersten Ruthen zu Zapfen, die beiden obern zu Bieglingen. Bei dieser Stockform ist die Satzferne 3½—4 Fuß

Digitized by Google

die paßlichste. Zur Beholzung bedarf man einen Hauptpfahl von 4—5, und einen Hilfspfahl von 2—3 Fuß.

3. Senkelstock mit Zapfen.

Hier ist bloß des Stockes aus der Bergstraße (Fig. 30) zu erwähnen, wie er zu Bensheim, Heppenheim, Laudenbach u. a. gebaut wird (Br.), eine Höhe von höchstens 2 Fuß erreicht, und sehr empfehlenswerth ist.

Der 1. Trieb wird nämlich ganz kurz abgeschnitten; — der 2. Trieb erhält nur ein, der 3. Trieb 1—2 Augen; beim 4. Trieb werden 3—4 Zapfen von 2—3 Augen angeschnitten. In den folgenden Jahren hält man 3—4 Schenkelchen darauf, die man bemüht ist, im Drei- oder im Viereck zu stellen, auf denen nun Zapfen von 2—3 Augen angeschnitten werden.

Rebsatz: Vorzugsweise Rießling, doch auch Bälteliner und Sylvaner.

Satzferne: 3½ Fuß Gassenweite, 2½ Fuß Stockferne.

Beholzung: Pfahl von 6 Fuß.

IV. Stockbau.

1. Der reine Bockstock (Br.), wie er zu Karlebach, Kirchheim-Bolanden u. a. Orten vorherrschend, an der Mosel nur hin und wieder versuchsweise gebaut wird, ist ein einsätziger Stock mit Kopf und Zapfen, und ist besonders für den Rießling empfehlenswerth (Fig. 31.).

Der 1. Trieb wird auf ein Auge abgeworfen; — der 2. Trieb ebenfalls, und im Sommer werden die Loden einigemal auf 1 Fuß eingekürzt; — beim 3. Trieb werden etwa 4 Ruthen auf 2 Augen geschnitten, alle übrigen fallen dicht am Kopfe weg, und den Sommer hindurch werden die Loden wieder eingekürzt; — beim 4. Trieb schneidet man 4 Stifte von 2 Augen an, wodurch nun ebensoviele Zugästchen sich bilden, auf welchen künftig immer Zapfen von 2 Augen angeschnitten werden. — Im Sommer bindet

Digitized by Google

man die Loden entweder in einen Bund, wie Fig. 32, oder in zwei Bunde, wie Fig. 33 und 34.

Rebsatz: Rießling.

Satzferne: 3—3½ Fuß im Quadrat.

2. Der halbe Bockstock (Fig. 35) zu dessen Erziehung Herr Oeconomierath Bronner zu Wiesloch durch Frühlingsfrost und Hagelwetter gebracht wurde, wird von demselben in seiner Schrift: „Der Weinbau an der Bergstraße" ꝛc. beschrieben und für geeignete Stellen, besonders für sanfte Abhänge, als die vortheilhafteste aller Stockformen empfohlen, da sie nicht nur alle Vorzüge einer guten Stockform in sich vereinige, sondern auch die mindest kostspielige und einfachste Erziehung verlange, dabei den bestmöglichen Wein und in möglichster Quantität liefere, und endlich sich gleichgut für Traminer, Gutedel und Ruländer, wie für den Rießling eigene.

Der Stock erhält, nachdem für die Kopfbildung gesorgt ist, 3 Zapfen von 2 Augen, und eine bis auf die untersten 6 Augen geblendete Bugrebe, welche mit der Spitze etwa 2 Zoll tief in den Boden, und dann an einen kleinen Pfahl gebunden wird, wozu man jeden unbedeutenden Stock brauchen kann. — Vor der Blüthe erhalten die Loden ein leichtes Kesselband als Schutz gegen den Wind, und die welche dem Pfahle zunächst stehen oder über ihn hinausreichen, werden ein Blatt über der Blüthe abgezwickt. Sogleich nach der Blüthe werden die Loden oben an den Pfahl gebunden, und sogleich 6—10 Zoll über demselben abgeschnitten.

Die Figuren 36, a, b, c und d stellen den alten Rebstock bei Wittlich dar; und die Figuren 37. und 38. versinnlichen das Bestreben an der obern und mittlern Mosel, bei dem alten hohen Stock die Frucht dem Boden näher zu bringen.

Noch muß ich hier einer Stockform gedenken, welche Herr Medicinalrath Dr. Tobias zu Trier im Grüneberg bei Casel zu bauen beabsichtigt. Die Blindreben sind 1½ Fuß

Digitized by Google

tief, und 3½ Fuß im Quadrat gesetzt; die Reihen liegen ziemlich in der Mittagslinie, der Stock wird 3-sätzig, 3-schenkelig, und erhält 3—4 Bugreben und eben so viele Zapfen. Die Beholzung besteht in einem Haupt-, und einem kleinern tiefer stehenden Hilfspfahl. Das Eigenthümliche dieser Stockform liegt in der Aufstellung der Bieglinge, wenn deren drei vorhanden sind. Es soll nämlich der Biegling des höchsten der drei Schenkel in einem Halbbogen, nach Art des Rheingaues, a. Fig. 39.; die der beiden andern aber in einem mit dem Boden parallelen Bogen an den Hilfspfahl geheftet werden. Sind weniger als drei Bugreben vorhanden, so werden diese sowohl, als die über diese Anzahl vorräthigen an dem Hauptpfahle aufgestellt. Herr Medicinalrath Tobias will durch diese Behandlung verhüten, daß dem Vermögen des Stockes auf keinerlei Weise zu nahe getreten werde, daß also weder der schwache eine Ueberladung, noch der kräftige zu wenig Körper für den Umlauf und den Verbrauch des häufigen Saftes erhalte. —

Wenn ich ferner hier noch eines Stockes gedenke, den ich selbst zu bauen beabsichtige, so geschieht es hauptsächlich in der Hoffnung, daß einer oder der andere Weinproduzent gleichzeitig mit mir den Versuch mache, um so desto schneller zu einem sichern Resultate zu gelangen. Es ist der in Fig. 40. als Herbststock nach abgefallenem Laube dargestellte. Zwar bin ich keineswegs der Meinung, daß er in alle Distrikte, besonders in steile Berge passe, halte aber dafür, daß er, wo er angebracht werden kann, Vortheile gewährt, die nicht zu übersehen sind.

Nachdem das durch die Umstände gebotene Rotten im Laufe des Winters beendigt ist, erfolgt im Frühjahre, etwa im April oder Mai das Setzen mit Blindholz in eigens auf 16—18 Zoll tief eröffnete und in die Mittagslinie gelegte Setzgräben. Die Gasse erhält 3—3½, die Stockferne 2 Fuß, und der Stock wird einsätzig und einschenkelig. Der 1. und 2. Trieb wird auf 1, der 3. oder 4. Trieb, je nach der Stärke

Digitized by Google

desselben, auf 2—3 Augen eingeschnitten. Beim 4. oder 5. Trieb schneidet man die unterste Lode zu einem Zapfen von 2—3, und die obern zu einer Bugrebe von 10—12 Augen an, die nun mit ihrer Spitze an den eigenen Schenkel, und im Bogen noch zweimal an die untere Latte geheftet wird.

Die jungen Triebe aus dem Zapfen und dem Biegling erhalten im Mai oder Anfangs Juni, sobald es thunlich ist, ein schwaches Strohband an der untern Latte, um sie gegen Windschaden zu schützen. Da indeß die Stockreihe in der Mittagslinie liegt, und die Beholzung auf der Ostseite des Stockes angebracht ist, so wird es in den allermeisten Fällen schon hinreichen, die jungen Triebe, die etwa nach Osten gerichtet sind, auf die Westseite zu ziehen, um jenen Schaden zu verhüten, der uns besonders von dieser Seite droht. Später, wenn die Triebe die gehörige Höhe erreicht haben, erhalten sie ein gehörig festes Band an der obern Latte; und sind sie endlich so groß, daß aus ihnen die künftige Bugrebe kann geformt werden, so stutzt man sie auf dieser Höhe ab.

Die Vortheile, die ich von dieser Haltung des Stockes erwarte, sind folgende:

1) Der Schnitt des ganzen Stockes, die Größe und Lage des Bieglings ist durch die Stockform fest gegeben und leicht auszuführen.

2) Bei der wünschenswerthen Einfachheit und Niedrigkeit des Stockes bildet sich dennoch der volle Bogen, der aus mehr als einem Grunde dem Halbbogen vorzuziehen ist.

3) Durch die untere Latte, welche 2 Fuß vom Boden entfernt liegt, ist eine gleichförmige Entfernung aller Bieglinge vom Boden bedingt, was eine große Gleichförmigkeit für die Blüthe und die Reife der Frucht nothwendig zur Folge haben muß.

4) Die Einfachheit des Stockes erlaubt und erleichtert eine zweckmäßige Sommerbehandlung; und die obere Latte gewährt dem jungen Zuchtholze den erforderlichen Schutz, so daß man nicht genöthigt ist, dem Stock, in der Besorgniß vor

Digitized by Google

Windschaden, mehr Triebe zu lassen, als gerade zur Herstellung der Stockform nöthig ist. Nur darf nicht übersehen werden, besonders den jungen Trieben aus dem Zapfen die Lage auf der Westseite der Beholzung zu geben, damit diese Stockform leicht wieder hergestellt werden kann.

5) Ein Hauptvortheil ist die Ersparniß an der Beholzung. Diese besteht, wie die Zeichnung ausweist, aus Stiefeln von 5—6′, deren man auf 10 Stöcke 3 braucht, und wozu man alte noch starke Eichenpfähle benutzen kann, und aus Latten von 8—10′, deren man auf 5 Stöcke 2 nöthig hat, und wozu sowohl leichte Tannenruthen, als auch dünne gerade Lohstangen sehr gut zu gebrauchen sind. Rechnet man bei der Satzferne von 3′ Gasse und 2′ Stockferne nur 4000 Stöcke auf den Morgen, so würde die Beholzung, falls jeder Stock einen Pfahl erhielt, 4000 Pfähle à 5 Thl., 200 Thl. kosten, während ich sie herstelle für 54 Thl. 20 Sgr., also 145 Thl. 10 Sgr. erspare; denn ich bedarf:

	Thl.	Sg.
1) Auf 10 Stöcke 3 Stiefel, also 1200 à 4 Thl.	48	—
2) „ 5 „ 2 Ruthen, „ 800 Ruthen p. Stück 3 Pf.	6	— 20
	54	— 20

Sollte nun auch in dieser Rechnung nicht gerade alles ganz richtig stehen, so kann die Abweichung doch nicht sehr viel betragen, und es wird eine Ersparniß resultiren, die bei dem heutigen hohen Holzpreise alle Beachtung verdient.

B. Die Pflege des Rebstockes.

1.

Der Schnitt.

Der Rebschnitt ist eine sehr wichtige Verrichtung im Weinbau, da durch ihn die Ernte gefördert oder vereitelt, und der Stock zu einem zweckmäßigen Holztrieb und Fruchtansatz,

Digitized by Google

oder endlich zum gänzlichen Versagen desselben gebracht werden kann. Durch ihn soll alljährlich die dem Rebstock anfänglich gegebene zweckmäßige Form, welche das Jahr über durch so mancherlei Austriebe verwischt wurde, wieder hergestellt werden. Ein geregelter Schnitt wird aber durch die Form des Rebstockes selbst wieder bedingt, wenn man namentlich bei der Erziehung desselben mit der nöthigen Aufmerksamkeit und Umsicht zu Werk gegangen ist, und durch die ihm angebildete Form nicht nur die Frucht- und Holzbildung geregelt, sondern auch die Natur der Rebsorte, sowie Form und Lage des Rebgeländes gehörig berücksichtigt hat. Ja nicht allein wird ein Rebstock durch einen überlegten Schnitt stets bei Kraft und Tragbarkeit erhalten, sondern selbst da, wo bei der Erziehung schon Versehen stattgefunden haben, kann in der Folge durch ihn das Uebel gehoben, ein zu unpassender Höhe aufgewachsener, in der Tragbarkeit zurückgekommener Stock wieder verjüngt, gekräftigt, und in eine ihm zusagende Form gebracht werden. Man sieht hieraus, von welcher Wichtigkeit der Rebschnitt ist; und sagt man von allen Weinbergsarbeiten mit Recht, daß sie mit Besonnenheit, Ueberlegung und Umsicht ausgeführt werden müssen, wenn die Zwecke erreicht werden sollen, wofür das Jahr hindurch so viele Kraft, Mühe und Kosten verwendet werden, so gilt dieß vom Rebschnitt, der in dieser Hinsicht so sehr einflußreich ist, in erhöhtem Maße. Man muß sich darum wirklich wundern, daß diese so sehr wichtige Verrichtung nur zu oft den unzuverlässigsten Händen anvertraut wird.

a.

Art des Schnittes.

In Bezug auf die Art des Schnittes unterscheidet man den Bogen- und den Zapfenschnitt, den langen und kurzen oder scharfen Schnitt. Wo jedoch der eine oder der andere, oder beide gleichzeitig ausgeführt werden müssen, das hängt theils von der Form des Stockes, theils

Digitized by Google

von der Rebsorte, theils auch von der Triebigkeit des Bodens ab. Würde man eine laufende Rebsorte, etwa den Kleinberg, Orleans u. a. sehr kurz schneiden, so würde dadurch der Holztrieb sicher sehr mächtig, und der Fruchtbildung nachtheilig werden; schnitte man anderntheils einer minder holzwüchsigen Rebart, etwa dem Rießling, vieles und langes Holz an, so würde dadurch der Stock sehr geschwächt werden, und endlich den Holztrieb ganz versagen. Dasselbe wird in mehr oder minder triebigem Boden der Fall sein. Manche Rebsorten lieben den kurzen Schnitt, wie der Rießling und der Champagner, andere hingegen verlangen die Bugrebe, wie der Gutedel, Burgunder, Ruländer, Clävner, u. a. Beide, der Bogen- und Zapfenschnitt muß wohl verstanden sein, wenn er richtig ausgeführt werden soll; und obgleich die Aufgabe desselben sehr einfach ist, so findet man ihn dennoch nicht so allgemein in dem gehörigen Verhältniß zur Frucht- und Holzbildung, und zu dem Vermögen des Stockes angewendet, als man es zu erwarten sich berechtigt halten mag.

b.

Die Bugrebe.

Die Bugrebe (Biegling), welche beim Rahmenbau durch die geraden an die Latten gehefteten Ruthen ersetzt wird, ist das Fruchtreis, das als solches alle Aufmerksamkeit verdient.

Viele Winzer verfallen aber dadurch, daß sie der Bieglinge zu viele anschneiden, um viele Frucht zu gewinnen, in einen Fehler, der gerade die Menge der Frucht vereitelt, die sie beim Schnitt beabsichtigten. Die vielen Bieglinge erschöpfen den Stock und verursachen, daß die angesetzte Frucht aus Mangel an gehöriger Nahrung nicht kräftig gedeiht, und darum bei den verschiedenen Unfällen, deren die Rebe in unserm Klima ausgesetzt ist, wie Nässe, und oft kalte Nässe während der Blüthe, Mangel an Feuchtigkeit nach derselben, ungünstige Witterung während derselben, u. s. w. zurück geht

Digitized by Google

und abfällt. Die Aufgabe des Rebschnittes besteht nun darin, hier die richtige Anzahl der Fruchtreiser zu treffen, so daß dem Stock nicht mehr aufgebürdet wird, als er nach seinem Vermögen zu tragen im Stande ist. Bei den Reben von mittelmäßiger Holzwüchsigkeit ist ein Biegling auf den Schenkel diese richtige Anzahl, und bei den mehr laufenden Rebsorten sollte man die von zwei nicht übersteigen.

Auch die Länge der Bugrebe darf nicht unberücksichtigt bleiben. Es ist unrichtig, daß sich auch da viele Frucht bilden müsse, wo viele Augen angeschnitten sind. Der Nahrungssaft, in zu viele Augen vertheilt, wirkt nicht mehr nach Wunsch; und wenn er, in 8—9 Augen vertheilt, auf jeder getriebenen Lode kräftige Frucht bildet, so ist dieß nicht mehr der Fall, wenn er in 12—20 Augen vertheilt ist. In diesem Falle treiben in der Regel nicht alle Augen aus, oder die ausgetriebenen sind nicht alle fruchtbar, oder endlich die angesetzte Frucht ist nicht so kräftig genährt, daß sie dem Winzer zum Genusse kommt. Hierzu gesellt sich denn noch, daß die obersten Augen des Bieglings in der Regel höchst unzuverlässig sind. Jedenfalls wird der Stock durch solche großen Bieglinge unnöthiger Weise mit Laub überfüllt, das die Frucht in mehr als einer Hinsicht beeinträchtigt. Zweckmäßig gibt man der Bugrebe 9—12 Augen, wie hin und wieder an der Saar (zu Perl an der obern Mosel 2½ Fuß), statt der 20 und mehr Augen, wie man sie meist an der Mosel anschneidet.

Dadurch, daß die Bugrebe vorzugsweise die Frucht zu tragen hat, diese aber nur in der Nähe des Bodens den Grad der Reife erlangt, welcher zur Erzeugung eines guten Weines unumgänglich nöthig ist, wird auch ihre Stellung als Fruchtreis bedingt. Sie darf daher nie weit vom Boden entfernt, am wenigsten auf der Spitze eines hohen Schenkels stehen, wie auf dem alten Moselstock. Unter den 2—3 Schenkeln dieses Stockes eilt gewöhnlich einer dem andern vor, da man das neue Tragholz vom Biegling nimmt, und daher kommt es denn auch, daß nach und nach die Bugreben in 3—4fach

Digitized by Google

verschiedener Höhe zu stehen kommen, und so eine Verschiedenheit in der Reife und Güte der Frucht bewirkt wird, welche nicht anders als sehr nachtheilig auf das Erzeugniß wirken muß. Eine gleichförmige Entfernung der Bieglinge vom Boden ist zur Erzeugung einer Frucht von gleicher Güte und Reife unerläßlich, welche Gleichförmigkeit sich aber nur durch eine zweckmäßige Form des Rebstocks, die alljährlich durch einen besonnen und umsichtig geführten Schnitt wieder neu hergestellt worden muß, erzielen läßt.

e.

Der Zapfenschnitt.

Von nicht geringerer Wichtigkeit ist der Zapfenschnitt, und auch er muß mit der größten Sorgfalt geführt werden. In unserm Weinlande, und namentlich in der ganzen Verbreitung des gewöhnlichen Moselstockes scheint der Zapfen überhaupt nicht gehörig erkannt und in seiner Aufgabe gewürdigt zu sein; denn derselbe bildet dort keinen wesentlichen Theil des zugeschnittenen Stockes, vielmehr sieht man ihn nur als ein Aushilfemittel an, da wo eine Ruthe zu einer Bugrebe nicht ausreicht. Gewöhnlich schneidet man ihn nur da an, wo ein Rebholz beim Biegen bricht, oder zur Bugrebe nicht die erforderliche Größe besitzt.

Der Zapfen (Knoten, Stift, Auge, an der Mosel Häht d. i. Haupt genannt) ist dasjenige Organ des zugeschnittenen Stockes, auf welchem das Holz für das folgende Jahr wachsen soll. Dieß ist jedoch nicht so zu verstehen, als trage der angeschnittene Zapfen nur Holzloden und keine Frucht; sondern es soll damit angedeutet sein, daß in dem Zapfen der Holztrieb, wie in der Bugrebe der Trieb auf Frucht vorherrschend sei. Es sind aber die Frucht- und die Holzbildung zwei ganz verschiedene Zwecke, welche nicht miteinander vermischt werden dürfen, vielmehr in einer geregelten Bewirthschaftung des Rebstockes streng von einander geschieden, jeder, soweit es die Stockform erlaubt, auf sein ei-

Digitized by Google

genthümliches Organ verwiesen, und sodann für sich verfolgt werden muß. Soll indeß einmal, was durch gewisse Umstände bedingt sein kann, die Frucht- und Holzbildung auf einen Theil des Rebstocks verwiesen werden, so muß man gestehen, daß dieser Theil nur der Zapfen, und nicht der Biegling sein könne, wie es im Moselbau fast allgemein geschieht, da die Bugrebe überhaupt dem Holztrieb nicht günstig ist. So sind diese beiden Aufgaben im Bockstock (Fig. 31), in dem Stock der Bergstraße (Fig. 30) und ähnlichen, allein dem Zapfen zugewiesen, was in der Rebsorte und der Triebigkeit des Bodens seinen Grund hat; in allen andern Stockformen aber ist die Fruchtbildung vorherrschend dem Biegling, und die Holzbildung dem Zapfen überwiesen, was in allen Fällen das Rathsamste ist, sobald die Rebsorte Bieglinge verträgt.

Wer die Aufgabe des Zapfenschnittes gefaßt hat, wird auch nie die nöthige Anzahl der Zapfen überschreiten, da hierdurch nur eine unnöthige Menge von Holztrieben erzeugt wird, welche den Stock überladet und die Frucht beeinträchtigt. Die nöthige Anzahl von Zapfen ist aber allein durch die erzogene Stockform bestimmt, und läßt sich dafür weiter keine Regel geben, als die:

Sobald aus den angeschnittenen Zapfen so viele Triebe zu erwarten sind, und diese unter sich, wie zum Ganzen, diejenige Stellung haben, daß aus ihnen im kommenden Frühjahr die anfängliche geregelte Stockform sich wieder herstellen läßt, so ist die Anzahl der Zapfen geschlossen; was mehr angeschnitten wird, bringt sicher Nachtheil.

Auch die Anzahl der Augen, welche dem Zapfen angeschnitten werden sollen, verdient die Aufmerksamkeit des Winzers. Es ist bekannt, daß der Saft des Rebstockes sich stark nach der Höhe bewegt, und daß auf geraden Ruthen die obersten Augen am kräftigsten austreiben, die untern dagegen um so mehr verkümmern, je weiter sie vom obersten abstehen. Wenn daher ein Zapfen 4—6 Augen hat, wie an dem Moselstock, so kann man auch darauf rechnen, daß die 2—3 un-

Digitized by Google

terſten ausbleiben, oder doch wenigſtens ſo kümmerlich treiben, daß ihre Triebe unbrauchbar werden. Es iſt daher nicht rathſam, dem Zapfen mehr als 3 Augen anzuſchneiden, wenn man kräftige Holztriebe haben will. Mit 3 ſolcher Triebe reicht man denn auch jederzeit vollſtändig aus; denn wenn von dieſen der unterſte ein Zapfen von 2 — 3 Augen wird, ſo bleiben noch 2 für Bieglinge übrig, welche Anzahl in allen Fällen für den einzelnen Schenkel genug, ja unter gewiſſen Umſtänden ſchon zu viel iſt. Da, wo die Holzwüchſigkeit des Stockes nicht groß iſt, bleibt es immer ſehr rathſam, dem Zapfen nur 2 geſunde Augen anzuſchneiden, wenn das Vermögen des Stockes durch die Menge der zu ernährenden Theile nicht ſoll geſtört werden.

Was die Stellung des Zapfens zum Biegling betrifft, ſo iſt als unabänderliche Regel feſtzuhalten, daß er ſtets unterhalb der Bugrebe ſtehen müſſe, damit er den Saft nicht ungebührlich in die Höhe leite und ihm dort einen üppigen Austrieb geſtatte, wohin er in Maſſe ſtrömen könne, und ſo den untern Theilen des Stockes entzogen werde. Daß man ihn am Moſelſtock ſo häufig über dem Biegling trifft, iſt wohl ein Beleg für die Behauptung, daß ſeine Aufgabe nicht überall und allgemein erkannt und gewürdigt ſei.

Jene Regel für den Zapfenſchnitt iſt in (Fig. 41) verſinnlicht. Hätte man z. B. in Fig. 41, a. einen Zapfen von 3 Augen angeſchnitten, ſo erhielte man im künftigen Jahr die 3 kräftigen Ruthen in Fig. 41, b. Werden dieſe nun angeſchnitten, wie die Querſtriche anzeigen, ſo iſt der Stock im künftigen Frühjahr wie Fig. 41, c. geſtaltet, und wenn dieſer wieder nach den Querſtrichen geſchnitten wird, ſo bleibt der Stock ſtets bei kräftigem Holztrieb, und wird nie zu unpaſſender Höhe aufwachſen können, wenn man noch bei Zeiten darauf ſieht, eine am untern Theil des Schenkels ausgetriebene Lode auf 1 — 2 Augen anzuſchneiden, wodurch zeitig tiefer ſtehendes junges Holz gewonnen wird.

Digitized by Google

d.

Verjüngung des Rebstockes durch den Schnitt.

Dieses führt uns auf eine andere Aufgabe des Zapfenschnittes, auf die Verjüngung des Rebstockes, ein Gegenstand, dessen Wichtigkeit jedem vernünftigen Weinpflanzer einleuchtet. Die ganze Kunst liegt darin, daß man zeitig genug eine am untern Theil des Schenkels ausgetriebene Lode zu einem Zapfen von 1—2 Augen anschneidet, wodurch man auf demselben 1 — 2 kräftige Schoßen erhält, die dann zu Biegling und Zapfen angeschnitten werden, und den oberhalb stehenden Theil des Schenkels überflüssig machen.

Zur größern Deutlichkeit denke man sich in Fig. 42, a. einen Stock, welcher zu hoch geworden ist, und nun durch den Schnitt verjüngt werden soll. Wenn man den hier durch Querstriche angedeuteten Schnitt führt, so wird der Stock auf einen Zapfen von 3 Augen, und einen Biegling auf der alten Bugrebe gebracht. Im kommenden Frühjahr hat er die Form Fig. 42, b. erhalten. Wird man nun noch einmal den durch die Querstriche angedeuteten Schnitt führen, so hat man den Stock schon stark herabgebracht, und die Schoßen aus dem Zapfen liefern kräftiges junges Holz. Hat sich in diesem Jahr am untern Theil des Schenkels noch eine Lode eingefunden, so wird diese sogleich auf 1—2 Augen abgeworfen, wodurch die Verjüngung des Stockes immer weiter schreitet.

Auf ähnliche Weise geht man zu Werk, wenn man dem Rebstock eine zweckmäßigere Form geben will. Hier kommt alles darauf an, daß man in der gehörigen Entfernung vom Boden durch den Schnitt nach und nach auf einen oder einige Zapfen von so vielen Augen kommt, als zur Herstellung einer gewissen beabsichtigten Stockform junge Hölzer erforderlich sind. Auf diese Weise sind die Herrn Pauly und Hain zu Cochem aus dem Moselstock in den des Rheingaues in Zeit von 3 Jahren, und ohne merkliche Einbuße an Frucht übergegangen. Daß man ganz alte, hohe und unten von allem jüngern Holze entblößte Stöcke einsenken und verlegen (verziehen) müsse, um

Digitized by Google

das junge Holz dem Boden näher zu bringen, versteht sich wohl von selbst.

Die Klage mancher Winzer, „daß der Moselstock nicht kurz zu halten sei, und stets wieder hoch werde," ist einzig und allein in dem Mangel an Sorgfalt für den Zapfenschnitt gegründet. Würde man aber die höchst einfachen Regeln eines vernünftigen Schnittes strenger befolgen, nämlich:

- nicht mehr als einen Biegling (nur in besondern Fällen 2) auf den Schenkel, und unter demselben einen Zapfen von 2—3 Augen anzuschneiden,

dem Biegling nie mehr als 8—10 Augen zu geben,

und den alten Biegling hart am vorigjährigen Zapfen abzuwerfen:

so würde obige Klage bald verschwunden sein.

Neben dieser Klage wird auch häufig die Behauptung ausgesprochen, daß der Rebstock an der Mosel den scharfen Schnitt nicht vertrage, sondern daß er dabei im Safte ersticke, was die Erfahrung schon gelehrt habe. Dagegen sprechen aber auch folgende Erfahrungen:

Einige Weinpflanzer schnitten, wahrscheinlich um die Tragreben dem Boden wieder näher zu bringen, die ältern Stöcke in ganzen Anlagen am Boden ab, und statt zu Grunde zu gehen, trieb der Stock freudige Schoßen;

manche andere, wie Herr Pauly, Hain, Mohr ꝛc. haben den Moselstock in den niedrigen nüchternen Stock des Rheingaues herabgeschnitten, und er ging nicht zu Grunde, sondern gewährt den schönsten Anblick;

in so manchen Anlagen unserer Gegend wird der Rahmen-, der Bock- und der Rheingaustock schon lange gebaut, und der Rebstock erstickt nicht im Safte; zu Cochem sah ich eine Rebanlage aus rothem Satz ganz in der Ebene im Fruchtboden, wo der Holztrieb sehr üppig ist. Der Stock war so niedrig gehalten, daß ich eine 5—6jährige Anlage zu sehen glaubte, als mir der Eigenthümer erklärte, daß

Digitized by Google

sie 1816 angelegt, also volle 20 Jahre alt sei. Auch hier hatte der scharfe Schnitt den Stock nicht getödtet.

Wollte man freilich einen sehr alten hohen Stock, der durch verkehrte Behandlung das Vermögen des Holztriebes am Boden verloren hat, abschneiden, so dürfte man sich wohl überzeugt halten, daß er nicht wieder ausschlagen werde; aber so weit wird man ihn auch nicht kommen lassen, bevor man zu seiner Verjüngung etwas thut. Verkehrt ist es aber auch, zur Verjüngung des Stockes junge Triebe aus dem Boden anzuziehen, ohne die alten Schenkel abzunehmen, da hierdurch der Stock von einer zu großen Anzahl Schenkel überbürdet wird.

Die Bebauer des gewöhnlichen Moselstocks sehen wohl ein, daß die Höhe desselben der Güte der Frucht nachtheilig ist, und bemühen sich auf mancherlei Weise, denselben niedrig zu halten. So schleift man zu Perl den alten nackten Schenkel oft 4—6 Fuß weit über den Boden, ehe er an den Pfahl gebunden wird (Fig. 38); so zieht man ihn bei Brem, Eller und Ediger an der Mosel über den Boden an den 1—1½ Fuß entfernten Pfahl, oder windet ihn um denselben hin und her (Fig. 37), wodurch oft ganz possirliche Gestalten entstehen, und wodurch für die Frucht immer schon etwas geschehen ist.

Was noch die Lage der Schnittwunde betrifft, so geschieht der Schnitt am schicklichsten dicht über dem obersten Auge, und ziemlich wagrecht, so daß der angeschwollene Theil des Reises, der Knoten, nicht verletzt wird, weil die so entstandene Wunde leichter und schneller vernarbt, und das oberste Auge, auf dessen Austrieb man doch rechnen muß, weniger in Gefahr des Verderbens geräth. Ueberdieß ist es noch besonders beim Frühlingsschnitt rathsam, daß sich die Schnittwunde vom Auge abneige, damit der abfließende Saft das Auge nicht berühre. — Den kurz und flach über dem Auge geführten Schnitt findet man an der Saar häufig; an der Mosel nicht überall, doch läßt man nicht viel vom Gelaisch stehen.

Digitized by Google

c.

Zeit des Schnittes.

In unserm Weinlande wird der Schnitt, wenn es das Wetter erlaubt, hin und wieder den ganzen Winter hindurch ausgeführt. Zu Beckingen an der Saar, und zu Cochem an der Mosel beginnt er schon gleich nach dem Herbst, sobald das Holz vollständig zeitig ist. Die gewöhnliche Zeit des Rebschnittes ist aber allgemein der Februar und März. Der Schnitt im April ist je nach der Witterung schon etwas spät, indem der schon in Bewegung getretene Saft stark aus der Schnittwunde fließt, wodurch der Stock im Austriebe zurückgesetzt wird.

Der Schnitt vor Winter hat vieles für sich: die Schnittwunde trocknet vor der Saftbewegung ab, der Stock erleidet daher im Frühjahr keinen Saftverlust, treibt also auch, wie die Erfahrung lehrt, früher aus, und endlich wird, wie das im Frühjahr oft geschieht, der Schnitt nicht durch schlechte Witterung verspätet; Vortheile, welche wohl zu beachten sind. Es bleibt hiebei indeß auch wohl zu erwägen, daß durch einen frühzeitigen Schnitt die ganze Ernte verloren gehen kann, wenn nämlich Spätfröste eintreten, und den frühzeitigen Austrieb tödten. Es wird darum nicht rathsam sein, in ungünstigen Lagen, wo solche Fröste um so gefährlicher werden, den Schnitt früh zu führen; gegentheils wird man wohl thun, ihn so lange dort aufzuschieben, bis eintretende Fröste den Austrieb nicht mehr treffen können.

Sehr empfehlenswerth ist das Lösen der Bände des Stockes vor Winter besonders da, wo der Winterfrost leicht schadet, damit alle Theile des Stockes sich frei im Winde bewegen können, und dadurch gegen die schädlichen Wirkungen der Kälte mehr geschützt sind. Zu Beckingen bei Merzig nimmt man diese Arbeit sogleich nach der Lese vor. — Gleichzeitig können dann die alten Bieglinge und alle überflüssigen Theile abgeschnitten werden, welche im Frühjahr doch wegfallen, und wodurch dem Stocke größere Wunden geschnitten

Digitized by Google

werden müssen. Diese trocknen dann über Winter, und bluten im Frühjahr nicht, setzen also den Stock durch Saftverlust nicht zurück. Bei diesem Verfahren aber noch etwa ½ Zoll des alten Holzes stehen zu lassen, wie man anrathen will, könnte nur in dem Falle etwas für sich haben, wenn unmittelbar darauf strenge Kälte einträte, um den Stock durch die beigebrachte Wunde nicht der schädlichen Wirkung derselben bloß zu stellen; in welchem Falle aber das Unternehmen besser gänzlich unterbleibt bis früh im Frühjahr, wo solche Kälte nicht mehr zu befürchten ist. Der rückgelassene Theil des alten Holzes müßte ja doch im Frühjahr beim gehörigen Zuschnitt des Stockes abgenommen, die Wunde wieder geöffnet werden, und so wäre durch die erste Wegnahme des alten Holzes höchstens nur eine größere Beweglichkeit des Stockes, und diese nicht überall erzielt. Dem Weinproduzenten muß indeß die Berechnung überlassen bleiben, inwieweit sich eine solche Arbeit unter seinen besondern Verhältnissen lohnen wird; wer sie jedoch ausführen will, der thue es früh, sogleich nach Herbst, so daß beim Eintritt der Kälte die Wunde schon vollständig abgetrocknet ist.

Das Werkzeug zum Schneiden des Rebstocks ist an Mosel und Saar allgemein das Krummeß, Krümmeß d. i. Krumm-Messer (Fig. 43.). Nur hin und wieder wendete man die Rebscheere an, die man indeß wieder beiseite legte, da sie beim Rebschnitt nicht die Vortheile gewährte, wie bei der Lese. Immer bewirkt sie mehr oder minder eine Quetschwunde, die dem nächsten Auge gefährlicher ist, als eine glatte reine Schnittwunde. — Zu Cochem gebraucht ein Weinpflanzer zur Reinigung des Stockes von altem Holze die kleine Handsäge Fig. 44., welche sehr zweckmäßig und der Empfehlung werth ist.

Digitized by Google

2.

Das Pfählen (Sticken).

Die Bepfahlung eines Weinbergs verursacht bekanntlich bedeutende Kosten, und es kann dem Weinpflanzer nicht gleichgültig sein, inwieweit ein solcher Kostenaufwand nothwendig ist. Die heutige Stellung des Weinproduzenten macht es ihm überhaupt zur unabweislichen Pflicht, besonders da auf die mögliche Ersparung von Kosten ernstlich bedacht zu sein, wo der theuer beschaffte Gegenstand bald verschleußt, ohne den beabsichtigten vortheilhaften Erfolg wesentlich zu fördern, wie das bei der Beholzung des Moselstockes so sichtlich der Fall ist, dem man bei seiner ungebührlichen Höhe, und der ihm zu Theil werdenden geringen Sommerpflege einen Pfahl von 10 Fuß zu geben sich genöthigt sieht, und wobei die Güte der Frucht nicht nur nicht gewinnt, sondern geradezu verliert.

Rechnet man bei der Satzferne von 4 Fuß im Quadrat auf den Berl. Morgen 1750—1800 Pfähle, und das 100 durchschnittlich nur zu 5 Thlr., um welche Summe man sie bei dem immer steigenden Holzpreise in Zukunft schwerlich mehr wird beschaffen können, so kostet die Beholzung für einen Morgen Weinberg 87½ — 90 Thlr., eine Auslage, welche allein schon geeignet sein dürfte, den Weinpflanzer dahin zu stimmen, eine zweckmäßigere Stockform einzuführen und ihr die gehörige Pflege angedeihen zu lassen, wenn man auch außer Acht lassen wollte, wie sehr neben der Kostenersparniß die Frucht an Güte gewinnt.

Man möchte vielleicht hier einwenden, daß ein Pfahl von 4—6 Fuß nicht ausreichen könne, da bei scharfem Schnitt die Zuchtloden aus dem Zapfen zu bedeutender Höhe anwachsen. Letzteres ist allerdings wahr; wenn indeß bei einer sorgfältigern Sommerbehandlung des Rebstocks diese Zuchtloden zur angemessenen Zeit gehörig eingekürzt werden (s. Sommerbehandlung), so darf man dieser Einwendung gegenüber auch kühn behaupten, daß die Pfahlhöhe von 5—6 Fuß die größte

Digitized by Google

ausreichende für den einfach und nüchtern gehaltenen Stock sei, was die obere Mosel, die obere Saar, das Rheingau, und so manche neue Anlage in unserm Weinlande zur Genüge bewiesen hat. Zwar wird der neue Moselstock ziemlich kurz gehalten, indeß erlaubt der Umstand, daß den Sommer über kein Einkürzen der Zuchtloden desselben stattfindet, immer noch nicht die Ersparniß an der Beholzung, welche bei einer zweckmäßigen Sommerbehandlung möglich und so sehr wünschenswerth ist.

Die Stellung des Pfahls zum Stock und zur Himmelsgegend ist theils durch die Form des Rebstocks, theils durch die Richtung der Reihen und die Neigung der Bodenfläche bedingt. Wo nämlich mehrere Theile eines Stockes an einem Pfahle behandelt werden sollen, da muß er dem Stock näher stehen, als wo dieß nicht der Fall ist. So steht der Hauptpfahl bei dem gewöhnlichen Rheingauer Stock mitten zwischen den im Dreieck oder im Quadrat gepflanzten Schenkeln, um denjenigen an ihn binden zu können, welcher nur Zapfen trägt. Bei dem alten Stock an der Saar und obern Mosel bedingt die Länge des Schenkels die Entfernung des Pfahls; gewöhnlich beträgt sie 1—1½, oft auch 3—6 Fuß. An der mittlern Mosel beachtet man in den Ebenen und ganz flachen Hängen diese Stellung nicht besonders, und nur in den Bergen setzt man ihn regelmäßig vom Stock bergan, um ihn so gegen das Verrücken zu schützen. Unter allen Umständen aber ist es rathsam, den Pfahl nicht ganz dicht beim Stock einzutreiben, damit die Wurzel desselben nicht verletzt werde, oder die angefaulten und rückbleibenden Pfahlspitzen ihr nicht Schaden bringen.

Was die Himmelsgegend betrifft, so ist begreiflicher Weise die Nordseite der schicklichste Ort für den Pfahl, wie er auch in vielen neuen Anlagen mit südlichen Reihen gestellt wird, in welcher Stellung er dem Schenkel zu keiner Tageszeit die wohlthätige Einwirkung der Sonne benimmt. Ihn aber, wie man vorschlagen will, auf die Sturmseite zu setzen, welche

Digitized by Google

bei uns die Südweſtſeite iſt, dürfte neben dem geringen Vortheil, den Stock in etwas gegen den Sturm zu ſchützen, in ſehr vielen Fällen große Unbequemlichkeiten verurſachen. Die Südweſtſeite liegt in dem nachmittägigen Stand der Sonne, und der Pfahl würde daſelbſt zu einer ſehr wirkſamen Tageszeit dem Schenkel die Sonne entziehen; und überdieß haben ſehr viele unſerer Weinlagen ganz ſüdweſtliche Lage, in welchem Falle denn der Pfahl gerade vor den Stock zu ſtehen käme, was ſich in Berghängen nicht wohl thun läßt. Im Allgemeinen berückſichtigt der Moſelwinzer bei der Pfahlung eben ſo wenig als bei der Richtung der Stockreihen die Himmelsgegend.

Die Zeit des Pfählens richtet ſich im Allgemeinen nach dem Binden, ſo daß jenes ſtets dieſem vorausgeht; nur an der obern Saar geſchieht das Binden theilweiſe vor dem Sticken, was in der Art, wie man dort den Biegling bildet und anheftet, ſeinen Grund hat (ſ. Binden).

Die Höhe des Moſelpfahls macht das Sticken zu einer ſchweren Arbeit, wozu nur die ſtärkſten und größten Männer genommen werden, die denn auch einen höhern Tagelohn beziehen. Als Hilfsmittel gebraucht man dabei einen kleinen dreifüßigen Stuhl, und treibt den Pfahl, den man in der linken Hand frei haltend mit dem Stickbeil (Fig. 45, a. b.) zugeſpitzt hat, mittels des Kopfes desſelben ein.

3.

Das Binden.

Die Hemmung des nach der Spitze ſtrebenden Holztriebes und Leitung desſelben auf die Fruchtbildung, die Geſtalt der Bieglinge, ihre und der Zapfen zweckmäßige Aufſtellung und Vertheilung ſind Zwecke, die der ſorgſame Winzer nicht außer Acht laſſen darf; und deßwegen gehört denn auch das Binden keineswegs zu den gleichgiltigen Weinbergs-Verrichtungen.

Was die Aufſtellung des Bieglings betrifft, ſo iſt dieſe

Digitized by Google

beim einfachen Rebstock sehr leicht nach einer allgemeinen Regel anzuordnen, ein Umstand, welcher neben vielen andern die Einführung desselben neu empfiehlt. Sind nämlich die Stockreihen nach Süden gelegt, so stellt man sehr zweckmaßig, wie Herr Courteau, den Biegling in die östliche oder westliche Gasse, wo er dann seine Fläche nach Süden kehrt und der vollen Einwirkung der Sonne darbietet. Doch ist hierbei die Bedenklichkeit nicht ganz ohne Grund, daß diese Stellung des Bogens in streng südlichen Lagen und in steilen Abhängen der jungen Frucht, zumal der des Rießlingsstockes, der ihr ohnehin in solchen Distrikten durch seine schwächern Triebe nicht die nöthige Beschattung geben dürfte, leicht schädlich werden könnte, da sie bekanntlich, so lange sie auf dem Kerne steht, wie man sich ausdrückt, die volle Einwirkung der Sonne nicht wohl ertragen kann. In abgewendeten Lagen hingegen verdient diese Aufstellung alle Beachtung. — Hat der einfache Stock zwei Bieglinge, so wird zweckmäßig einer derselben in die östliche, der andere in die westliche Gasse gestellt. Bei nicht südlicher Richtung der Stockreihen müßte der Binder die Himmelsgegend kennen und auf sie bei der Aufstellung der Bogen Rücksicht nehmen, was aber bei uns meines Wissens nirgends geschieht.

Vortheilhafter ist der Halbbogen des Rheinischen Stockes aufzustellen. Sind nämlich die Reihen nach Süden gelegt, so stellt sich der Halbbogen in die Mittagslinie, und genießt alsdann Vormittags die Einwirkung der Sonne von der Ost-, und Nachmittags von der Westseite, während die Frucht in der heißen Mittagszeit durch Pfahl und Belaubung geschützt ist. Sind die Reihen nicht nach Süden gelegt, so läßt sich diese Richtung für den einzelnen Stock nach Art der Herrn Pauly und Hain zu Cochem leicht herstellen.

Bei dem alten Moselstock ist nicht leicht eine Regel für die Aufstellung und Vertheilung der Bugreben zu geben, da die Anzahl der gepflanzten und nachgezogenen Schenkel, die an einem Pfahl behandelt werden müssen, zu groß, und die

Digitized by Google

Sorgfalt im Anschnitt der Bieglinge zu gering ist. Unter so bewandten Umständen läßt sich keine andere Regel angeben, als daß die Bieglinge derart vertheilt werden müssen, daß nicht einer den andern im Genusse der atmosphärischen Einwirkungen allzusehr beeinträchtige, was in den meisten Fällen keine leichte Aufgabe für den Binder ist. Da diese Arbeit bei uns fast nur von Frauenzimmern ausgeführt wird, so ist auch begreiflich, daß man häufig auf große Verstoße gegen diese Regel trifft.

An dem neuen Moselstock läßt sich schon eher eine gleichförmige Vertheilung der Bieglinge veranstalten, weil er in der Regel nüchtern gehalten wird, und etwa 3—4 Bieglinge erhält. Auch sieht man in dem sorgfältigen Moselbau darauf, daß die Bugreben gleichförmig im Dreieck (Fig. 20, a.) vertheilt stehen. — Herr Endres, der in der Olewig wohl den nüchternsten neuen Moselstock baut, stellt die beiden Bieglinge nach Osten und Westen. Die Entfernung des Pfahls vom Stock bergan erlaubt im neuen Moselbau den Vortheil, die Spitze des Bieglings an den Schenkel zu binden, wodurch denn derselbe eine mit dem Boden des steilen Bergabhanges fast gleichlaufende Lage erhält.

Der Zapfen hat beim Pfahlbau seine gehörige Stellung erhalten, wenn er möglichst senkrecht an den Schenkel angezogen ist, damit einerseits der Holztrieb kräftig erfolge, und andererseits die daraus sprießenden Loden, welche im nächsten Jahr zu Bieglingen und Zapfen angeschnitten werden, nicht unschickliche Stellung erhalten.

Was die Art betrifft, wie man den Biegling bildet, so unterscheidet sich darin die obere Saar von der Mosel und untern Saar, daß man dort die Bugrebe gegen den Stock, wie Fig. 19, hier aber von dem Stock abgewendet umbiegt. Ein wesentlicher Vortheil oder Nachtheil möchte übrigens weder in der einen noch in der andern Art liegen. Bedeutender aber ist der Grad der Rundung des Bieglings. An der obern Mosel und Saar, in manchen neuen Anlagen, auch hin und

Digitized by Google

wieder im neuen Moselbau wird der Biegling ziemlich kreisrund geformt, während er sonst fast allgemein in unserm Weinland eiförmig gebildet wird (Fig. 17). Dieß geschieht, um dem Theil der Bugrebe, welcher dem alten Schenkel nahe steht, eine ziemlich aufrechte Stellung zu geben, damit das am Anfange der Biegung stehende Auge einen kräftigen Holztrieb erhalte, und so einen Biegling für das kommende Jahr liefere. Der Nachtheil aber, der aus diesem Verfahren erwächst, ist nicht zu verkennen, wenn man erwägt, daß gerade diese Holzlode den übrigen Augen des Bieglings eine Menge des Saftes entzieht, und dadurch verursacht, daß nicht alle Augen der Bugrebe, die sehr lang geschnitten ist, austreiben, oder doch die Frucht nicht bringen, auf die man bei ihrem Abschnitt gerechnet hat. Die Bogenform der Rebe hat überhaupt die Aufgabe, den Safttrieb nach der Höhe zu hemmen; je gleichförmiger nun diese Hemmung ist, desto gleichförmiger muß auch die Vertheilung des Saftes und das Austreiben der Augen erfolgen. Darum ist es immer vorzuziehen, dem Biegling die Gestalt zu geben, in welcher kein Theil desselben vor andern den Holztrieb begünstigt.

Was die Zeit überhaupt betrifft, in welcher das Binden füglich geschehen kann und soll, so ist es nicht rathsam, dasselbe so lange zu verschieben, bis die Augen schon weit ausgetrieben sind, weil sonst manches Auge verloren geht, und die beim Schnitt berechnete Anzahl derselben sich vermindert; doch ist auch eben so wenig anzurathen, es zu einer Zeit vorzunehmen, wo noch starke Nachtfröste zu befürchten sind, indem die Augen eines Reises, das sich frei im Winde bewegen kann, weniger durch die Kälte leiden, als die eines festgebundenen. Das ist unsern Winzern wohl bekannt, weßwegen sie denn auch besorgt sind, daß diese Arbeit zur schicklichen Zeit erfolgt, wenn andere nöthige Verrichtungen oder die Witterung nicht eine Störung verursacht.

Allgemein erfolgt an der Mosel und untern Saar das Binden nach dem Sticken an den gehörig in den Boden ein-

Digitized by Google

getriebenen Pfahl; nur bei Kleinblittersdorf und in der Umgegend wird erst der Biegling gebildet und an den Schenkel geheftet. Alsdann wird der Pfahl so gesetzt, daß er durch den Biegling geht, wie Fig. 19. zeigt, der nun erst zweimal an den Pfahl gebunden wird.

Am Niederrhein, namentlich bei Coblenz wird das Binden (Gärten) und Beugen d. i. das Bilden der Bieglinge als verschiedene Arbeit auch zu verschiedener Zeit vorgenommen. Man führt nämlich dort sogleich nach dem Schnitt das Sticken, und nach diesem auch sofort das Gärten, d. i. das Anheften der Schenkel an den Pfahl aus; und erst dann, wenn kein starker Frost mehr zu befürchten ist, wird gebeugt.

Als Bindemittel bedient man sich an der Mosel allgemein der Weiden, zu deren Anzucht die Moselufer, die Wiesenränder u. a. geeignete Orte benutzt werden; an der Saar hingegen wird mit Stroh gebunden. — Das Auswählen der zarten Weidenruthen, das Schleußen der stärkern und das Binden derselben zu Schaff (kleine Bündel) ist eine eigene Winterarbeit des Winzers. So zubereitet halten sich die Weiden, wenn sie geschlissen oder doch auf einer Seite der Rinde beraubt sind, auf dem Speicher Jahre lang; nur müssen sie vor dem Gebrauche eine Zeit lang in lauwarmem Wasser geweicht werden.

4.

Das Graben.

Das Graben hat im Allgemeinen zum Zweck, den Boden, der sich den Herbst und Winter über gesetzt und geschlossen hat, so zu lockern, daß Luft, Wärme und Feuchtigkeit in denselben eindringen, die Zersetzung der darin enthaltenen Nahrungsstoffe begünstigen, den Wurzeln das Aufnehmen dieser Stoffe erleichtern, und so die Triebkraft des Stockes auf's neue erregen, befördern und erhöhen können. Wie wohlthätig diese Lockerung des Bodens auf das Wachsthum und

Digitized by Google

das Gedeihen der Rebpflanze wirkt, zeigt sich unter anderm auch darin, daß der Rebstock da, wo früher gegraben wird, auch früher austreibt, als wo man später gräbt. Dieß führt denn sogleich zu der wichtigen Frage, in welcher Zeit das Graben mit Vortheil unternommen werden könne und solle.

Unerläßlich ist das Graben im Frühjahr, wo der Boden durch die Winterfeuchtigkeit sich fest geschlossen hat; doch darf hier der Erfahrungssatz ja nicht unbeachtet bleiben, daß jede Arbeit, welche sie auch sein mag, bei nasser Witterung vorgenommen, dem Rebstock höchst schädlich ist. Der besonnene Weinpflanzer wird darum auch das Graben nicht eher vornehmen, als bis der Boden so weit abgetrocknet ist, daß die aufgehauene Scholle sich leicht pulvert.

Ein frühes Graben bewirkt, wie schon gesagt, ein früheres Austreiben des Rebstocks. So sehr es nun in dieser Hinsicht anzurathen ist, so ernstlich ist auch dabei zu überlegen, welchen Schaden ein Spätfrost den Tagwurzeln im gelockerten Boden, und den früher ausgetriebenen Augen bringen kann; und dürfte darum für unsere klimatischen Verhältnisse die zweite Hälfte des Aprils und die erste des Mais der früheste Zeitpunkt des Grabens sein. Hiervon machen jedoch spättreibende Rebsorten und abgewendete Lagen, wo ohnehin der Austrieb später erfolgt, eine Ausnahme.

Auch ein früher Schnitt hat ein früheres Austreiben des Stockes zur Folge, und so besitzt der Winzer in diesem und dem Graben zwei Mittel, bei spättreibenden Rebsorten und in abwendigen Lagen den Austrieb in etwas zu beschleunigen, oder denselben bei frühtreibenden Rebarten und da wo ihm Nachtheil durch den Frost gebracht werden kann, zurückhalten zu können. Auf eine richtige Kenntniß und Beurtheilung der besondern Weinbauverhältnisse kommt hier alles an.

Ein sehr verspätetes Graben ist immer mit dem Nachtheil verbunden, daß die Wurzeln und der untere Theil des Stockes lange der vollen wohlthätigen Einwirkung der Luft und Wärme entbehren, und der Stock überhaupt, der schon

Digitized by Google

PARSONS LIBRARY University of

stark ausgetrieben ist, vor mancherlei Verletzungen kurz schwer bewahrt werden kann.

An der obern Saar und Mosel gräbt man früh, oft schon im März, an andern Orten auch erst im April und Mai; zu Kleinblittersdorf wird der alte Bau im März, der junge aber im Mai gegraben, wodurch man dort einmal zu Rühren erspart. An der Mittel- und Unter-Mosel nimmt man das Graben an vielen Orten sehr spät, erst Ende Mai und Anfangs bis Mitte Juni vor, was nicht zu empfehlen ist.

Die Tiefe des Grabens hängt theils von der Natur des Bodens, theils von dem Wurzelstand des Rebstockes ab. So ist in einem leichten, lockern Boden, der deßwegen auch leicht abtrocknet und sich schneller erwärmt, ein tiefes Graben nicht so nöthig, als in einem schweren und festgebundenen; so ist es in steilen Berghängen nicht so nöthig, als in tiefliegenden flachen Gründen. Junge Rebpflanzungen, wo die Wurzeln sich noch nicht weit in der Oberfläche verbreitet haben, müssen so tief gegraben werden, als der Karst eindringt; — in unserm Weinlande allgemein bis zur Tiefe von 8—10 Zoll. In alten Weinbergen hingegen, wo die Wurzeln mehr nach oben liegen, kann ein tiefes Graben durch starke Beschädigung derselben sehr nachtheilig werden. An der obern Saar und an der Ried, wo man nicht tief setzt, gräbt man auch nur bis zur Tiefe von 6 Zoll.

Bei dieser Gelegenheit kann ich nicht umhin, einer Verrichtung zu gedenken, welche in andern Weinländern zu den regelmäßigen Weinbergsarbeiten gezählt, und gewöhnlich schon vor dem Schnitt vorgenommen wird. Es ist die Reinigung der Stöcke von den Thau- oder Tagwurzeln, und von denjenigen Bodentrieben, welche nicht zu neuen Schenkeln angezogen werden sollen, oder zur Verjüngung des Stockes erhalten werden müssen. Diese Triebe werden unter dem Messer des nicht ganz kundigen Schnitters tödtende Feinde des Hauptstockes, indem sie zuerst den Nahrungssaft aufzehren, ohne erheblichen Nutzen zu gewähren, und überdieß den nicht ganz

Digitized by Google

erfahrnen Schnitter verleiten, den Stock mit einer ungebührlichen Anzahl Schenkel, deren man hin und wieder 6—8 zählt, zu überfüllen.

Auch die obenliegenden Tagwurzeln werden dem Stock sehr nachtheilig, indem auch sie zuerst die Nahrungstheile aus dem Boden aufzehren, rasch sich mehren und verbreiten, den nachtheiligen Folgen des Frostes und der Trockenheit am meisten ausgesetzt sind, und so die tiefer liegenden Wurzeln beeinträchtigen, mithin der Haltbarkeit des Stockes schaden. Diese schädlichen Theile dem Stocke nehmen ist eine Verrichtung, welche alle Beachtung verdient, da in diesem Falle die Wurzeln in der Tiefe, wo ihnen Frost und Trockenheit nichts anhaben, gehörig erstarken, und der Stock nicht so bald abfällt.

Wo diese Verrichtung ausgeführt wird, da nimmt man sie vor dem Graben, am schicklichsten vor dem Schnitt vor, damit junge Austriebe zur nöthigen Verjüngung des Stockes können angeschnitten werden. Dabei lockert und räumt man den Stock ringsum bis zur Tiefe von 6—8 Zoll gehörig auf, und löst dann diese Wurzeln und Triebe, ohne den Stock zu verletzen, mit scharfem Schnitt von oben nach unten rein ab. So bleibt alsdann der Stock bis zum Graben stehen, wodurch die entstandenen Wunden, ehe sie wieder gedeckt werden, an der Luft gehörig abtrocknen. Daß sich indeß diese Verrichtung auch mit dem Graben verbinden lasse, versteht sich wohl von selbst.

In unserm Weinlande geschieht das Reinigen des Rebstockes von den Tagwurzeln nur hin und wieder, als in der Gegend von Saarbrücken, zu Perl an der Obermosel, u. a.; — in den neuen Anlagen zu Cochem löst man sie vor Winter, und schont sie dagegen im Frühjahr, damit sie die obenliegenden Nahrungstheile dem Stock sogleich zuführen mögen. Im Allgemeinen übt man an der Mosel diese Verrichtung nicht aus, sondern reißt nur diejenigen Wurzeln ab, welche der Karst faßt.

In den meisten unserer Nachbar-Weinländer zieht man

Digitized by Google

beim ersten Graben die Erde vom Stocke ab in die Gasse, sogenanntes Bälken, was auch in der Umgegend von Saarbrücken geschieht, unserm ganzen übrigen Weinlande aber fremd ist. Durch dieses Abziehen des Bodens ist der Luft und Wärme eine innigere Berührung mit dem untern Theil des Stockes gestattet, was jedenfalls seine höchst günstigen Wirkungen nicht verfehlen kann, da die Winterfeuchtigkeit schnell um den Stock auszieht, und die Wärme tiefer dringt. Man wendet bei uns dagegen ein, daß die Steilheit der Berghänge an der Mosel dieses Verfahren nicht erlaube, und daß eintretende starke Regengüsse ein Verflößen der Erde um die Stöcke verursachen könnten. Erwägt man indeß, daß bei einem zweiten Graben (erstes Rühren), das schon im Juni unternommen werden muß, der Boden sich wieder ebnet, in welcher Zeit die Platzregen selten eintreten, so scheint obige Einwendung nicht so sehr begründet zu sein. Wenn auch in den steilsten Berghängen, wo die Feuchtigkeit ohnehin rasch auszieht, dieses Verfahren nicht gerade nöthig erscheint, so bleibt es für die sanften Abhänge, und besonders für die flach und tiefliegenden und die abgewendeten Distrikte immer sehr wünschenswerth, da dort der Boden die Winterfeuchtigkeit lange anhält, und der Stock dadurch sehr leicht Schaden erleidet. Der an der Mosel übliche Weinbergskarst ist in Fig. 46 abgebildet.

5.

Die Sommerarbeiten.

Diese beginnen schon, sobald der Stock auszutreiben anfängt, und endigen, wenn die Weinberge polizeilich geschlossen werden. Sie betreffen theils den Stock, wie das Verputzen, das Ausbrechen, das Kneipen oder Gipfeln der Tragloden das Ausgeitzen, das Heften und das Gipfeln der Holzloden, theils den Boden, das sogenannte Rühren.

Digitized by Google

a.

Das Verputzen.

Sobald die Augen des Rebstockes austreiben, machen sich sorgfältige Winzer ein eigenes Geschäft daraus, diejenigen unschicklich gestellten Augen am Schenkel und Kopf des Stockes abzudrücken, welche nicht etwa zur Verjüngung desselben, oder als Einleger benutzt werden können. Es verdient diese Verrichtung, das sogenannte Verputzen, allerdings Beachtung, indem durch das Abdrücken dieser überflüssigen Triebe den übrigen tauglichen mehr Nahrung zugeführt, und für sie ein freudiges Gedeihen bewirkt wird. Unumgänglich nöthig ist sie jedoch nicht, wenn die folgende Verrichtung mit der gehörigen Umsicht und Genauigkeit ausgeführt wird. — In der Umgegend von Saarbrücken, auch wohl noch an der Ried wird sie hie und da sorgfältig ausgeführt, und man setzt dieselbe fort, bis die Gescheine sich zeigen, wo dann die folgende Arbeit vorgenommen wird.

b.

Das Ausbrechen und Kneipen.

Das Ausbrechen und Kneipen sind zwei verschiedene Verrichtungen, die jedoch sehr schicklich gleichzeitig geschehen können.

Das Ausbrechen besteht in dem Abdrücken aller unschicklich gestellter und besonders aller unfruchtbarer Loden, welche auf Kosten der Frucht und der Nutzloden zehren, ohne selbst Vortheil zu bringen; wobei sich jedoch von selbst versteht, daß sie nicht zu andern Zwecken beizubehalten sind. Diese Verrichtung wird da um so nöthiger, wo ein Abdrücken und Verputzen beim ersten Austrieb der Augen nicht stattgefunden hat. Wenn jedoch auch ein Verputzen vorgenommen wurde, so darf die Wegnahme der unfruchtbaren Loden, die als solche in der ersten Triebzeit nicht erkannt wurden, dennoch nicht unterbleiben. — Mit diesem Ausbrechen verbindet sich ein lockeres Anheften der stärkern Loden, da man wohl

Digitized by Google

Ursache hat, mit den noch übrigen Trieben verständig hauszuhalten.

An der Nied und Obermosel verbindet man mit dem Ausbrechen, welches etwa Mitte Mai beginnt, das sogenannte Blatten, das darin besteht, daß man der Traglode alle Blätter unterhalb des untersten Gescheines abnimmt. Sehr vortheilhaft dürfte dieses Entlauben eben nicht sein, indem das Blatt überhaupt eine sehr wesentliche Verrichtung auszuüben hat, welche nie ganz ohne Nachtheil gestört wird. Wenn indeß nur die verkümmerten Blättchen der untern sogenannten Blindaugen abgenommen werden, so wird dieß wohl keinen Nachtheil bringen, wie auch der daraus erwachsende Vortheil höchst unbedeutend sein dürfte.

Das Kneipen besteht in dem Abpetzen oder Abschneiden der Gipfel aller fruchtbaren Tragloden, so daß noch 1 — 2 Blätter über dem obersten Gescheine stehen bleiben; und nur die Loden, welche für das künftige Jahr das Holz liefern sollen, sind hiervon ausgeschlossen. Es ist bekannt, daß die obersten zarten Spitzen und Blättchen am meisten ausdünsten, und so mehr Saft verbrauchen, als sie zu ihrem Wachsen und Gedeihen nöthig haben. Durch die Wegnahme derselben ist dieser Saftverbrauch gestört, es tritt ein Stocken des Saftes ein, der sich nun den Gescheinen und den Zuchtloden zuwendet und dieselben derart kräftigt, daß die Holztriebe üppig wachsen, die Gescheine rasch und gesund durch die Blüthe gehen, und der junge Fruchtansatz freudig gedeiht. In Jahren, wo nach der Blüthe anhaltende Trockenheit eintritt, und wo durch dieselbe ein Stocken des Safttriebes bewirkt wird, der Rebstock wenigstens keinen Ueberfluß an Saft besitzt, sind die Vortheile, welche diese Verrichtung bringt, von großem Werth, indem alsdann der junge Fruchtansatz durch Mangel an Nahrung nicht leicht in Gefahr geräth, abzurollen, und die Zuchtloden dem Verkümmern entgehen.

Am schicklichsten wird das Kneipen kurz vor der Blüthe vorgenommen, damit diese auch den Hauptgewinn daraus

Digitized by Google

ziehen möge. — An der obern Saar, an der Nied und an der Obermosel, bei zwei Weinproduzenten zu Merzig, auch in den neuen Anlagen bei Trier und an der mittlern Mosel wird diese sehr empfehlenswerthe Verrichtung regelmäßig in dieser Zeit ausgeführt; und nur als Ausnahme muß man es ansehen, daß einige Weinpflanzer zu Bernkastel und Cues sie nach der Blüthe, etwa Anfangs August vornehmen, in welcher Zeit aber der Hauptwortheil schon verloren ist, den die Blüthe daraus gewinnen soll.

c.

Das Geitzen.

Das Ausgeitzen besteht in dem Ausbrechen der jungen Triebe, welche in den Blattwinkeln erscheinen, und die man Geitzen, Gietzen, Eberzähne, Ueberzähne und Aberzähne nennt. Durch das Wegnehmen dieser Geitzen soll das junge Auge sich stärken und fruchtbar werden; doch spricht man auch gegen dieses Verfahren, und glaubt, es sei vergebene Mühe, indem auch das Auge neben der stärksten Geitze kräftige und tragbare Loden treibe. Diese Behauptung hat allerdings die Erfahrung für sich, daß auch da, wo das Ausgeitzen nie vorgenommen wurde, wie an der Mosel und Nahe, am Rhein und anderwärts, die Augen der Rebhölzer kräftig und fruchtbar wurden; ja neuerdings spricht man mit Bestimmtheit aus, wie das Auge gerade dadurch, daß seine Geitze ihm nicht genommen werde, an Fruchtbarkeit gewinne, und daß man sie nur, zur Lichtung des Stockes, einkürzen solle.

Eine weitere Bedenklichkeit bei dieser Verrichtung ist die, daß durch die Wegnahme der Geitze das Auge zu stark anschwelle und sogar austreibe, wodurch es denn für das kommende Jahr verloren gehe, da es den Saft aufnehme, der sich sonst in der Geitze vertheilt hätte. Auch dieß hat seine Richtigkeit, wenn die Arbeit nicht mit Sorgfalt und Umsicht ausgeführt wird. Ein starkes Anschwellen des Auges ist, wie mich eigene Versuche lehrten, der Fruchtbarkeit des Auges nicht

Digitized by Google

schädlich; nur darf es natürlich nicht bis zum völligen Austriebe desselben kommen, was übrigens auch leicht zu verhüten ist. Man darf die Holzloden, an welchen sich die meisten Geitzen einfinden, nur nicht frühe gipfeln, und überdieß die Vorsicht gebrauchen, dieselben, von unten an gerechnet, nur bis zu der Höhe auszugeitzen, bis zu welcher man das Reis im künftigen Jahre braucht; die obern aber läßt man ungestört wachsen, die dann gleichzeitig der jungen Frucht eine wohlthätige Beschattung gewähren, ohne sie der atmosphärischen Einwirkung zu berauben. So verfährt Herr Courteau zu Trier schon seit 1827, und die Augen der Rebhölzer treiben ihm nicht aus. — Wenn sich die Geitzen sehr stark und zahlreich einfinden, so ist es rathsam, jede derselben, besonders die beiden über der Frucht stehenden bis auf 1—2 Blätter einzukürzen, wodurch denn auf der Geitze sich nochmals Geitzen einfinden, die dem nach dem Auge strömenden Safte als Ableiter dienen. So verfährt man zu Beckingen bei Merzig, wodurch man den übeln Folgen des Brandes (Sang) vorbeugen will, indem auf diese Weise der Stock immer noch Blätter behalte oder doch bald wieder junge treibe, wenn die ältern von diesem Uebel befallen wurden.

Die Verrichtung des Geitzens, für welche außer der Lichtung des Stockes wohl kein namhafter Vortheil nachzuweisen ist, wird um Saarbrücken, an der Nied herab bis Merzig, und an der obern Mosel regelmäßig im alten und jungen Bau ausgeführt. Sie beginnt schon mit dem Ausbrechen und Kneipen, und setzt sich fort bis zum Schluß der Weinberge. Wo es noch nöthig erscheint, verbindet man mit dieser Arbeit das festere Anheften der Holzloden.

d.

Das Gipfeln der Holzloden.

Nach der Blüthe, sobald die Holzloden die erforderliche Höhe erreicht haben, etwa von Mitte Juli bis Mitte August, und nach Maßgabe des Triebes auch wohl noch später, da-

Digitized by Google

mit die Augen nicht zum Austriebe kommen, was indeß nur da zu besorgen steht, wo man bis dahin fleißig geheitzt hat, werden die Holzloden etwa handhoch über dem Pfahl, oder nach Maßgabe der Länge, in welcher man im künftigen Jahr die Ruthen nöthig hat, abgeschnitten, die stark gewordenen Geitzen etwas eingekürzt, und die Holzloden durch ein starkes Strohband an den Pfahl befestigt. Dadurch entsteht ein abermaliges Stocken des Saftes, der sich denn der Frucht zuwendet. Auch diese Verrichtung findet man an der obern Saar, an der Nied herab bis Merzig, in neuen Anlagen bei Trier, zu Cues, Bernkastel, Cochem u. a. Orten der Mosel.

Herr Courteau zu Trier gipfelt schon bald nach der Blüthe, wenn die Frucht angesetzt hat, die über den Pfahl gewachsenen Holzloden so, daß sie noch etwa einen Fuß hoch über den Pfahl hinausreichen. Da er nun gleichzeitig den untern Theil derselben bis zum obersten Bande rein ausgeitzt, so treiben die Geitzen über dem Bande sehr stark und bilden einen dichten Schopf zur nöthigen Beschattung des ganzen Stockes. Sobald der Holztrieb gänzlich aufhört, und die Trauben in den Wein gehen, schneidet er auch diesen Schopf dem Pfahle gleich ab, wodurch denn der Stock gelüftet, und die Frucht der freien Einwirkung der Sonne bloß gestellt wird.

Am alten Moselstock geschieht statt aller angeführten Sommerarbeiten nur ein Aufbinden vor dem Rühren, wobei nur theilweise etwas ausgebrochen wird. Zwar wäre es auch eine sehr schwierige Aufgabe, einen so mit Laub und Trieben überladenen Stock zu reinigen, woraus wieder neu erhellet, welche Hindernisse die Form dieses Stockes seiner sorgfältigen Behandlung entgegensetzt; den neuen Moselstock aber so zu behandeln, bleibt sehr wünschenswerth, da er in seiner größern Einfachheit der Ausführung dieser Verrichtungen nicht jene Hindernisse entgegensetzt, während er als zusammengesetzter Stock derselben immer noch sehr bedarf.

Digitized by Google

c.

Das Rühren.

Das Rühren, an der obern Saar „Schoren" d. i. Scharren genannt, besteht in einer oberflächlichen Lockerung des Bodens, um denselben, wenn er durch Platzregen verkrustet, oder von Unkraut überzogen ist, den atmosphärischen Einflüssen zu öffnen, wobei die Oberkrume fein gepulvert, und das Unkraut ausgeworfen werden muß. Daß eine solche Lockerung, wenn sie unter den angeführten Umständen unternommen wird, stets wohlthätig auf den Rebstock wirken müsse, erhellet zum Theil aus dem, was schon über das Graben gesagt worden, und ist übrigens durch die Erfahrung hinlänglich bestätigt.

Eine bestimmte Zeit für die Ausführung des Rührens läßt sich nicht leicht angeben, da es durch die Witterung und den Zustand des Bodens bedingt wird; und kann die Umsichtigkeit des Winzers allein den rechten Zeitpunkt ermitteln. Mit großem Vortheil wird es indeß, wenn es übrigens die besondern Umstände erlauben, besonders kurz nach der Blüthe, wo es die Kräftigung des Fruchtansatzes bewirkt, und kurz vor dem Schluß der Weinberge ausgeführt, wo es den ungestörten Fortschritt der allmäligen Reife befördert. Letzteres geschieht an der Mosel häufig, und besonders in solchen Distrikten, wo die Trauben leicht faulen und auslaufen. Der Stock wird dadurch zu neuer Thätigkeit gereizt, es entsteht eine erhöhte Saftbewegung, wodurch denn die Trauben länger gesund erhalten werden, und ihrer vollen Reife zuschreiten. — In der Regel wird an der Mosel 1 — 2mal, und in ganz sorgfältigem Bau auch 2 — 3mal gerührt.

Digitized by Google

III.

Die Weinbereitung.

1.

Die Lese.

Mit der Lese beginnt der wichtige Moment im Weinbau, wo der Weinpflanzer Lohn und Ersatz für so mancherlei Mühen, Kosten und Wagnisse erhalten soll; daher ist es so sehr nöthig, mit aller Sorgfalt zu Werk zu gehen, damit man auch im entscheidenden Augenblick die Opfer eines ganzen Jahres durch ein erfreuliches Endresultat kröne.

Vor allem ist die Ausmittelung der rechten Zeit der Lese von höchster Wichtigkeit, wozu denn die größte Umsicht und Ruhe erforderlich ist. Sehr nachtheilig wirkt hier die beständige Angst, es möge durch eine spätere Lese ein Theil der Ernte verloren gehen. Diese Angst, welche hauptsächlich diejenigen bewegt, die nicht beachten, wie es besonders auf die Güte des Weines ankommt, um für so große Anstrengungen und Opfer den gehörigen Ersatz zu erhalten, und wie die auf Kosten dieser Güte gewonnene Menge mehr Schaden als Gewinnst bringt, verursacht denn, daß die Umsichtigern der Gemeinde den ungestümen Forderungen der Dränger nachgeben müssen, und daß nicht selten die Lese 2—3 Wochen zu früh unternommen wird, und so die Kosten eines ganzen Jahrs im letzten entscheidenden Augenblick wenigstens zum Theil verloren gehen.

Es ist in unserm Weinlande, wo zwar eine Vorlese erlaubt, immer aber leider noch durch mancherlei Einschränkungen erschwert ist, und von der noch zur Zeit nicht der wünschenswerthe allgemeine Gebrauch gemacht wird, keine leichte Aufgabe, die allgemeine Lese zur Befriedigung aller anzusetzen. Wenn verschiedenartige Interessen sich begegnen, wie hier, wo

Digitized by Google

der Unbemitteltere sein Heil in der Menge der Creszens sucht, während der Vermöglichere und Wohlhabende eine größere Güte derselben bezweckt, wo die kleinen Parzellen des Einen in den verschiedensten Lagen zerstreut sind, während die ansehnlichen Besitzungen des Andern in ziemlich gleichförmigen Distrikten sich vorfinden, da ist es wahrlich sehr schwer, ja oft unmöglich, es allen recht zu machen. Darum sollten denn auch zur Lösung dieser ebenso wichtigen als schwierigen Aufgabe nur diejenigen Männer der Gemeinde ausgewählt werden, welche dazu die gehörige Einsicht und Kenntniß besitzen, und zugleich das allgemeine Zutrauen der Gemeinde genießen, daß sie unter so bewandten Umständen das Interesse eines Jeden nach Möglichkeit berücksichtigen werden. Diese müßten dann aber auch ungestört bleiben, und ihr ohnehin sehr schwieriges Geschäft ihnen durch ungestüme Forderungen nicht noch mehr erschwert werden.

Im Allgemeinen ist man wohl darin einig, daß die Lese erst dann vorgenommen werden dürfe, wenn die Trauben den höchsten Grad der Reife erreicht haben; in der richtigen Beurtheilung derselben aber, und besonders in dem ruhigen Erwarten ihres Eintrittes sind bedeutende Mißgriffe nicht selten. Bevor das Holz vollständig zeitig ist, kann an den gehörigen Grad der Reife der Frucht nicht gedacht werden, denn nur mit dem Holze reift die Traube. Der trockene, holzig gewordene, sich leicht ablösende Traubenstiel, die schlaff hangende Traube, die Durchsichtigkeit und Weichheit der Beere, die gelbbraune Farbe derselben auf der Sonnenseite, die aus der vollesten Reife erfolgende Fäulniß der Beerenhaut, der trockene und harte Kern, u. s. w. sind allgemeine Kennzeichen der Reife. Wenn sich nun diese Kennzeichen allgemein einstellen, so ist wohl der Beginn der Lese gerechtfertigt, damit aber noch keineswegs nothwendig, da der Gewinnst an Güte des Weines um so größer ist, je länger die Traube noch nach dem Eintritt dieses Reifegrades hangen kann. Bei dieser Reife der Trauben darf man nicht schon den edelsten Wein erwarten;

Digitized by Google

denn nun enthält die Beere außer den zu einem guten Produkte erforderlichen Stoffen auch noch viele wässerige Bestandtheile, welche erst verdunsten müssen, wenn sie den sich bildenden Wein nicht schwächen sollen. Kann dieses am Stock geschehen, so ist der Gewinnst groß, indem hierin die Kunst nur mit sehr großer Schwierigkeit eingreifen kann, wie dieses bei der Bereitung der Strohweine geschieht, wo diese Verflüchtigung durch das Liegen der Trauben auf Stroh bewerkstelligt wird. Es sollte sich darum der Winzer nie von seiner Ungeduld und unzeitigen Angst um die Menge seines zu herbstenden Mostes zu einer frühen Lese verleiten lassen; denn was er an Menge verliert, das gewinnt er doppelt an Güte seines Weines, was besonders in unserer Zeit ein nicht genug zu beherzigender, und somit die Spätlese als eine höchst nothwendige Bedingung zur Erzielung eines guten Weines ein nicht genug zu empfehlender Gegenstand ist.

Möchte sich hierin unsere Weinbau betreibende Bevölkerung den Weinproduzenten des Rheingaues zum Muster nehmen, der beiweitem die große Furcht vor den Vorboten des Winters nicht hegt, da er wohl weiß, daß derselbe nicht plötzlich eintritt, sondern daß der November und Dezember immer noch der guten Tage genug bietet, um den Herbst einzukellern, und daß selbst etwas Frost der Lese und den vollständig zeitigen Trauben sogar ersprießlich ist. Gewöhnlich beginnt dort die Lese nicht vor Anfang November, und die größern Weingutsbesitzer schieben sie so lange hinaus, als der Ernte nicht durch anhaltendes Regenwetter und Schnee allgemeines Verderben droht. Man weiß dort aus langjähriger Erfahrung, daß Lesen, welche gegen die gewöhnliche um 3 — 4 Wochen verspätet waren, ausgezeichnete Weine geliefert, daß man sogar aus geringen Lagen, welche spät gelesen wurden, bessere Weine gewonnen hat, als aus den besten, welche früher gelesen wurden, daß überhaupt die spätesten Lesen die besten Produkte liefern. Diese Spätlese ist wohl als eine Hauptursache der großen Vorzüge der Rheingauer Weine anzusehen;

Digitized by Google

denn nicht nur werden durch das lange Hängen der Trauben am Stock die rohfaulen Früchte edelfaul, sondern die wässerigen Theile der Beeren verdunsten, der edle Saft derselben verdichtet sich und wird klebriger, die Beeren selbst schrumpfen ein und der darin enthaltene Zucker wird körnig. Dieser Zustand der Trauben ist gerade derjenige, den man im Rheingau zur Bereitung eines edlen Weines bezweckt, wenn es der Jahrgang erlaubt, was freilich nicht in jedem Jahr der Fall ist; und während der Moselwinzer vor dem Faulen der Trauben zurückschrickt, ist man im Rheingau überzeugt, daß gerade die edelfaulen Beeren einen in jeder Hinsicht vorzüglichen Wein liefern.

Es ist wohl nicht zu verkennen, daß die Spätlese etwas mehr Kosten und Mühe verursacht, als die Frühlese, da sie mit sehr großer Sorgfalt vorgenommen werden muß. Meist ist man dabei genöthigt, viele abgefallene Beeren mit Gabeln oder eigenen Nadeln vom Boden aufzustechen, und die Bänder des Stockes zu lösen, damit man die Trauben ohne bedeutende Erschütterung nehmen könne, die überdieß streng nur mit scharfem Messer oder besser noch mit Scheeren abgeschnitten werden müssen; indeß werden auch die angewandte Sorgfalt, Mühe und Kosten durch eine ungleich bessere Qualität des so gewonnenen Weines hinlänglich vergütet. Auch darf hier nicht unerwähnt bleiben, daß bei unsern größern Weingutsbesitzern der Werth der Spätlese wohl erkannt ist, und daß sie allgemeiner in Anwendung käme, wenn ihr im Rebsatz selbst nicht ein so großes Hinderniß entgegen träte. Dennoch geht z. B. Herr Notar Bochkoltz zu Trier seinen Mitbürgern hierin mit dem besten Beispiel voran, und hat schon sehr sprechende Resultate erzielt.

Bekanntlich verträgt nicht jede Traubensorte das lange Verbleiben am Stock, indem diejenigen mit weichen, vollsaftigen Beeren bald nach dem Eintritt der vollen Reife in Fäulniß übergehen, auslaufen und schimmelig werden. Beim reinen Rebsatz wird man leicht den rechten Zeitpunkt der Lese

Digitized by Google

treffen; nicht so aber bei dem gemischten, wo es gerade die weichern Sorten sind, welche die zu frühe Lese derjenigen herbeiführen, die, wie der Orleans, Traminer und Rießling die Spätlese vertragen. Hier tritt nun wieder eine Schattenseite des gemischten Satzes bei uns hervor, da gerade die mit dem Rießling gemischten Kleinbergstrauben es vorzugsweise sind, die unsern Winzer zu einer voreiligen Lese des Rießlings verleiten, ein Umstand, der die Einführung des reinen Satzes neu empfiehlt, wobei die Lese der weichern Trauben bequem zur gehörigen Zeit vorgenommen werden kann, ohne den Vortheil aus der Spätlese des Rießlings u. a. zu verlieren. Bedenkt man indeß, daß die Reinheit des Rebsatzes in einem so ausgedehnten Weinlande, wie das der Mosel und Saar ist, sobald noch nicht wird hergestellt sein; erwägt man, daß die Rebe im Allgemeinen einer Zeit von 14 Tagen bis 3 Wochen zu ihrem völligen Verblühen bedarf, wie also schon dieser Umstand allein verursacht, daß nicht alle Trauben zu gleicher Zeit die volle Zeitigung erreichen können, wozu denn auch noch die verschiedenen Lagen, die Triebigkeit des Bodens, die ungleiche Entfernung der Frucht vom Boden das ihrige beitragen: so leuchtet gewiß auch ein, daß bei so bewandten Umständen, selbst dann, wenn der reine Rebsatz allgemein eingeführt wäre, wie sich das ja in den Fällen zeigt, wo er bei uns eingeführt ist, eine allgemeine Lese aller Trauben, die noch gar in der Regel aus unzeitiger Angst vor einem geringen Verlust an Menge in ungebührlicher Eile ausgeführt wird, jene Nachtheile zu verhüten, mithin auch nicht ein Produkt von solcher Güte zu liefern im Stande sei, als wenn man dabei natürlicher verfährt; daß vielmehr unter allen Umständen eine Vor- und theilweise Auslese derjenigen Trauben, welche den höchsten Reifegrad erreicht haben, als eine unabweisbare Nothwendigkeit erscheint.

Im Weinlande der Mosel und Saar bestand bis zum Jahr 1837 nur eine allgemeine Lese, die denn auch, wenige Ausnahmen abgerechnet, bis heute noch beibehalten

Digitized by Google

wird. Diese stand bisher der Einführung frühreifender Traubensorten sehr hemmend im Wege, da man durch sie nicht zum Genuß der Frucht kam, und deßwegen an manchen Orten, wie zu Cues und Lieser, sich sogar genöthigt sah, Anlagen der Rebsorte Möhrchen (Morillon) wieder auszuhauen. Auch ist in dieser allgemeinen Lese noch meist die Ursache zu suchen, daß man nicht allgemeiner die Absonderung der überreifen und faulen Trauben von den in der Reife noch zurückstehenden vornimmt, wie es die größern Gutsbesitzer schon seit vielen Jahren thun. Behufs dieser Lese wird, nach vorhergegangener Traubenschau, ein Bann aufgethan, und in der dafür bestimmten Zeit müssen die Trauben geherbstet sein, da derselbe nach dieser Zeit wieder geschlossen wird. Wer nun nur einzelne kleine Parzellen darin besitzt, findet es einerseits nicht der Mühe werth, diese Absonderung vorzunehmen, da der gesonderten Trauben zu wenige sind, sie einzeln zu keltern, und es andererseits zu lange währt, bis die aus einem zweiten Banne geherbsteten dazu kommen; und wer viel in diesem Banne zu lesen hat, muß eilen, seine Trauben auf die Kelter zu bringen, da er zur Fortlese einer besondern Erlaubniß bedarf, oder seine Trauben sonstiger Gefahr preis geben muß. Dieß ist für denjenigen, der da glaubt, die überreifen Trauben besserten den Most der noch nicht vollständig gezeitigten, Grund genug, diese Absonderung zu unterlassen, da er nicht berücksichtigt, daß der Most aus den überreifen Trauben keinen Gewinnst aus der Mischung mit dem der minderreifen zieht.

Sind auf diese Weise alle Bänne einer Gemeinde abgelesen, so wird ein Tag anberaumt und öffentlich bekannt gemacht, von wo ab das Glännen, Gelinnen (vielleicht von „klein," d. i. die kleinen Trauben suchen) erlaubt sei. Von nun an ist das gesammte Weingelände preis gegeben, es gibt kein Privat-Eigenthum mehr, alles ist Gemeingut; die Schaar der Nachleser fällt über alles her, was Rebanlage ist, schont weder Stock noch Stein, und richtet gewöhnlich bedeutenden Schaden an. In dieser Nachlese lag bisher das größte Hin-

Digitized by Google

derniß, das dem Fortschritt unserer Weinbereitung im Wege stand; denn wer unter solchen Umständen eine Spät- oder Nachlese halten wollte, würde den Verlust des größten Theils seiner Ernte wagen. — Im Jahr 1836 machte der hiesige Weinbauverein die Hebung jenes Uebelstandes zu einer seiner Bestrebungen, und veranlaßte eine Regiminal-Verfügung, wornach die Vorlese erlaubt, und jene Nachlese wiederholt und streng untersagt wurde. Die hemmenden Beschränkungen, welche noch in dieser Erlaubniß lagen, sind durch eine spätere Verfügung zum Theil gehoben, und darf man von der Zukunft auch in dieser Sache das Beste hoffen. Wenn nun nach solchen früher nicht bestandenen Erleichterungen die so sehr einflußreiche Vor- und Ausleſe bei uns noch nicht in allgemeine Ausübung gekommen, wie es wünschenswerth ist, so darf man den Grund allein in der Abweichung von dem Altüblichen und Gewohnten suchen; und es steht zu hoffen, daß die unermüdlichen Bestrebungen wackerer Männer, wie Herr Notar Bochkoltz zu Trier, Herr Bürgermeister Fier zu Lieser u. a. diesen wichtigen Theil der Weinbereitung immer mehr in Aufnahme bringen werden.

Was die Ausführung der Lese bei uns betrifft, so führt eben die Eile, in der man bemüht ist, einen geöffneten Bann abzulesen, noch mancherlei Uebelstände herbei. Wer z. B. viel in einem solchen Banne zu lesen hat, sieht sich genöthigt, um in der gesetzten Frist fertig zu werden, fremde Arbeiter, oft solche vom Lande, die mit der Pflege des Rebstockes und mit der Weinbereitung gänzlich unbekannt sind, zu Hilfe zu nehmen, welche in der Regel mit Stock und Frucht arg verfahren; ein Uebelstand, der durch die theilweise Lese der völlig zeitigen Trauben gehoben wäre, da in diesem Falle die Arbeit durch die eigenen Angehörigen, oder doch durch Arbeiter ausgeführt werden kann, welche damit vertraut sind.

Der sorgsame Winzer geht bei der Lese nicht nur mit großer Reinlichkeit zu Werk, damit keine Unreinigkeiten in den Most kommen, sondern ihm ist auch die Witterung, und selbst

Digitized by Google

die Tageszeit zum Herbsten seiner Trauben nicht gleichgiltig. Bei regnigtem Wetter, und selbst beim Frühthau und Nebel ist es nicht zu vermeiden, daß viel wässerige Theile in den Most kommen und ihn schwächen; daher sollte das Einsammeln der Trauben nie stattfinden, so lange der Stock nicht vollständig trocken ist. So wird es im Rheingau gehalten, wo das Ablesen nur von Morgens 8 bis Abends 5 Uhr, bei eingetretenem Nebel, Reif oder regnigtem Wetter gar nicht, und nur bei gänzlicher Abtrocknung des Rebstockes erlaubt ist. Berücksichtigt man nun, unter welchen Umständen die Lese in unserm Weinlande ausgeführt wird, so leuchtet auch ein, daß in dieser Hinsicht noch manche Aenderungen nothwendig, und die theilweise Lese immer wichtiger erscheint. Herr Bochkoltz, den nichts von der Spät- und Auslese abhält, läßt das Einsammeln seiner Trauben nicht vor 9 Uhr Morgens vornehmen, was alle Beachtung und Nachahmung verdient.

Die abgelesenen Trauben faßt der Moselwinzer in den sogenannten Liel (Fig. 47.), in Eimer oder kleine Zuber, und trägt sie in dem Beschof d. i. Pechhotte (Fig. 48.) aus dem Berge in größere Bütten, welche nach Hause gefahren werden, bei geringer Entfernung aber, oder bei geringer Traubenmenge sogleich in das Kelterhaus. Liel und Pechhotte sind aus Weiden geflochten und innen wasserdicht verpicht, weßhalb sie auch zum Transport des Mostes und selbst des Weines dienen. Vier Liel füllen einen Beschof, und aus 24 — 30 Beschof voll Trauben preßt man ein Fuder Most. — Das Mostern, Treten und Zerquetschen der Trauben bei der Lese, das z. B. im Rheingau regelmäßig ausgeführt wird, geschieht bei uns nur insofern, als man es für nöthig erachtet, mehr Trauben in die Bütten fassen zu können; nur in Beckingen bei Merzig mostert man, wovon weiter unten.

Digitized by Google

2.

Das Pressen.

Die Vorbereitung der Trauben zum Pressen beginnt da, wo man das Mostern derselben vornimmt, schon in den Weinbergen, wodurch denn auch der sorgfältige Verschluß der Traubenbütten begründet ist; bei uns hingegen wird sie allgemein erst im Kelterhause vorgenommen, wo man die Trauben in der Kelterbütte zerstößt, um mehr derselben hinein fassen zu können. Wo indeß der Bütten genug vorhanden sind, läßt man jedoch die Trauben ganz, und zertritt sie erst auf der Mulde der Baum- oder Preßkelter mit eigenen Tretstiefeln. Die Besitzer größerer Weingüter, und besonders diejenigen, welche auf den Keltern im geschlossenen Raume pressen, wenden die Traubenmühle (meist eine gewöhnliche Kartoffelmühle), oder das Traubensieb (Traubenrappe) an, damit die Arbeit rascher von Statten gehe. Bei dem Ausheben der Trauben aus der Bütte bedient man sich der Traubengabel Fig. 49.

Was die Zeit zwischen Lese und Kelterung betrifft, so wird hier zu Lande im Allgemeinen gekeltert, sobald man so viele Trauben beieinander hat, als zu einem Kuchen erforderlich sind. Hin und wieder, besonders wenn die Trauben nur oder doch vorherrschend Rießling sind, läßt man auch die gemosterte Masse längere oder kürzere Zeit (1—3 Tage) auf den Kämmen und Bälgen stehen, sorgt aber dafür, daß die Masse täglich umgerührt werde, damit sie nicht zur Gährung komme; denn wenn diese wirklich eintritt, so wird sie durch die Kelterung gestört, wodurch, wie man bemerkt hat, der Wein bald zur zweiten Gährung kommen und krank werden soll. Die große Parzellirung und die Art der Lese verursachen sehr häufig, daß die gemosterte Traubenmasse mehrere Tage lang vor der Kelterung stehen bleibt, ohne zur Gährung zu kommen, da man täglich Trauben hinzu bringt und die Masse umrührt; und diesem Umstande schreibt man es

Digitized by Google

zu, daß sogar aus geringen Lagen ganz göhrige Weine gewonnen werden. Dadurch aber, daß die Masse in großen Bütten dem freien Zutritt der Luft lange ausgesetzt bleibt, dürfte wohl der Grund zu mancherlei Krankheiten des Weines gelegt werden.

Die vorher gemosterten oder auf der Kelter getretenen Trauben werden an Mosel und Saar im Allgemeinen mit den Kämmen und Bälgen gekeltert. Um den Vorlaß (Vorschuß), der gewöhnlich nicht besonders gefaßt wird, rein zu erhalten, hängt man unter den Ausguß der Kelter einen Korb, um die Kerne und Bälge aufzufangen. Hin und wieder trennt man zwar auch die Kämme mittels des Traubensiebes, ist jedoch allgemein der Meinung, daß der aus gerappten Trauben gewonnene Wein nicht so haltbar sei, als der aus ungerappten. Zu Enkirch an der Mosel traf ich indeß zwei Fuder Wein von 1835 aus gleicher Lage und auf gleiche Weise geherbstet, wo der aus gerappten Trauben 4° mehr wog als der andere.

Um Weine gleicher Qualität zu erhalten, verfährt ein Weinpflanzer zu Beckingen an der Saar auf folgende Weise: Bei der Lese stehen auf einem Wagen 2—3 Bütten, wovon eine derselben an einer Abzugsöffnung mit einem Drahtgitterchen versehen ist. In Ermangelung dessen legt man innerhalb vor die Oeffnung Stroh oder Wachholder. Unterhalb dieser Bütte zur Seite des Wagens liegt ein Faß mit einem Trichter auf der Spuntöffnung. Die Trauben werden nun in der Bütte gemostert, der Most in das Faß gelassen, die Bälge und Kämme aber in die übrigen Bütten gethan. Zu Hause werden dann die Bälge und Kämme gekeltert, und dieser Druckmost in so viele Fässer gleich vertheilt, als man überschläglich zu füllen gedenkt, worauf denn auch der Verschuß gleich vertheilt und dem Druckmoste zugegeben wird. Aehnliches Verfahren fand ich auch zu Merzig, Minheim u. a. Orten.

Die Anforderungen an eine zweckmäßige Kelter sind nicht

Digitized by Google

gering. Mit Recht verlangt man von ihr eine kräftige, rasche und vollständige Wirksamkeit durch Druck, Nachdruck und vollständigen Abfluß; geringen Raumbedarf und leichte Behandlung; Dauerhaftigkeit und möglichste Wohlfeilheit der Beschaffung.

An Mosel und Saar sind die bekannten Baum- und Schrauben- oder Preßkeltern allgemein im Gebrauch. Erstere übt zwar einen sehr starken Druck aus, und gewährt durch die Schwere des Baumes einen sehr wirksamen Nachdruck; aber die Beschaffung derselben ist bei dem hohen Holzpreise höchst kostspielig, ja fast unmöglich; sie bedarf eines sehr großen Raumes, und ihre Behandlung ist schwierig und Zeit raubend, so daß sie weiter keiner Empfehlung werth ist. — Unsere Preßkeltern mit hölzerner Schraube wirken recht kräftig, und der Querriegel, durch den die Schraube geht, bewirkt vermöge seiner Schwingung einen wirksamen Nachdruck; aber ihre Behandlung ist immer noch Zeit raubend, da wegen der starken Reibung der Schraube beim „Zugehen" 2—4 Personen erforderlich sind, mittels der Haspel den stärksten Druck auszuüben. Ueberdieß bedarf sie eines ziemlich großen Raumes, und da alle ihre Theile aus starkem Eichenholze verfertigt sein müssen, so ist auch ihre Beschaffung und Unterhaltung ziemlich kostspielig.

An beiden, der Baum- wie der Preßkelter, vermißt man die wesentlichen Erfordernisse einer zweckmäßigen Kelter, nämlich den geschlossenen Raum, in welchem der Druck erfolgt, die Unterbrechung des Widerstandes durch Zwischenlagen, und den vollständigen Abfluß des Mostes auf allen Seiten. Diese Erfordernisse vereinigen sich mit kräftiger, schneller und vollständiger Wirksamkeit, leichter Behandlung, geringem Raumbedarf und verhältnißmäßig billigem Beschaffungspreis bei der Kelter mit Kasten, die auch unter unsern größern Weinguts-besitzern immer mehr in Gebrauch kommt und ihre großen Vorzüge bewährt. Für diejenigen Leser, welche dieselbe noch nicht genau kennen, folgt hier eine kurze Beschreibung derselben.

Digitized by Google

Auf den beiden Schwellen a. Fig. 2. und 3. sind die drei Unterlagebalken aufgekämmt, worauf das Gebiet c. liegt, das auf 1½ Zoll tief darin eingelassen ist. Dasselbe ist 5 Fuß im Geviert groß, und besteht aus 5 Zoll starken Bohlen, welche durch die Schraubenbolzen g. und die bei b. vorhandenen Keile zusammengezogen und erhalten werden. (An der Saar findet man öfter eine massive Steinplatte statt des Gebiets.) Auf dem Gebiet liegt ein aus 1½ Zoll starken Bohlen bestehender Boden v. Fig. 2. und auf diesem steht der aus vier 2½zölligen Bohlen zusammengesetzte Kasten h, welcher mittels der angedeuteten vier eisernen Nadeln in den Ecken zusammen gehalten ist. Um sein Verschieben auf dem Gebiete zu verhindern, gehen diese Nadeln 1—1½ Zoll tief in das Gebiet. Da, wo der Kasten den Boden auf dem Gebiet berührt, hat derselbe zum Durchlassen des sich sammelnden Saftes kleine dreieckige Einschnitte, und der Boden selbst ist unten mit dreieckigen Rinnen versehen, worin die in demselben befindlichen Löcher münden. Der ringsum vorstehende Theil des Gebiets enthält eine 4 Zoll breite Rinne d, welche den Saft aufnimmt und zu dem Ausgusse e. führt. In der Mitte des Gebiets ist eine eiserne Schraube f. Fig 1. u. 3. von 3¼ Zoll Stärke, mit eckigem flachem Gewinde unbeweglich befestigt, und zu dem Ende unten bei i. Fig. 3. mit einem starken Keil versehen. Zu dieser Schraube gehört eine starke Mutter Fig. 4. mit viereckigem Kopfe, welche an ihrer Basis mit einem Kragen o. versehen ist, woran eine bewegliche Scheibe p. hängt, zwischen welcher und der Mutter mehrere kleine Frictionskugeln q. angebracht sind. Die 3¼ Fuß lange Mücke k., welche den Druck der Mutter fortpflanzt, hat in der Mitte ein Loch, durch das die Schraube geht, und das oben mit einem eisernen Ringe eingefaßt ist, auf dem die bewegliche Scheibe der Mutter sich festlegt. Die Kugeln müssen aus Stahl, und gehärtet sein. — Zum Zudrehen der Mutter dient der in Fig. 5. dargestellte Schlüssel, welcher von Eisen angefertigt, durch die eisernen Ringe r. mit dem Hebel s. ver-

Digitized by Google

bunden ist, und in dessen Oeffnung n. der Kopf der Mutter genau paßt.

Beim Gebrauch der Kelter wird der Kasten bis zur Hälfte seiner Höhe mit vorher gestampften Trauben gefüllt, und darüber eine Lage von 1¼ Zoll dicken Brettern aufgelegt. Nun füllt man den Kasten bis oben an, und bringt eine zweite Bretterlage, deren Richtung quer gegen die erste ist, über die Masse. Zu beiden Seiten der Schraube kommen zwei Riegel oder Druckbalken l. Fig. 1., und quer über dieselbe die Mücke k. zu liegen. Ist nun die Masse bis zur Hälfte des Kastens niedergedrückt, so werden die Druckbalken weggenommen, und auf die oberste Bretterlage wieder eine Schichte Trauben eingefüllt, so daß der Kasten abermals ganz gefüllt ist. Diese Schichte deckt man wieder mit einer neuen Bretterlage, quer gegen die vorige gelegt, beginnt das Zuschrauben von neuem und setzt es so lange fort, als es die Länge der Schraube oder die Höhe des Kastens erlaubt. Nun schraubt man wieder los, legt neue Druckbalken über die vorigen, gibt der Mücke die erforderliche Querlage, und fährt dann mit dem Druck bis zur völligen Beendigung der Operation fort.

3.

Die Gährung.

Zum Beginn der Gährung ist die Berührung des Mostes mit der atmosphärischen Luft, völlig ausgebildeter Zucker, der Gährungsstoff, und eine Temperatur der äußern Luft von 10—12° erforderlich. Unter diesen Bedingungen beginnt die Gährung des Traubenmostes mit einer sichtbaren Bewegung der Masse, wobei sich ein merklich erhöhter Wärmegrad entwickelt, der sich um so höher steigert, je größer die gährende Masse ist. Der letzte Umstand bedingt auch eine gewisse Größe der Gährungsfässer, da eine zu hohe Temperatur der Masse die Essiggährung beschleunigt.

Digitized by Google

Die Berührung des Mostes mit der Luft ist nicht dahin zu verstehen, als sei sie während der ganzen Dauer der Gährung nöthig; es reicht vielmehr der Zutritt der Luft während des Tretens oder Zerstoßens der Beeren, während des Kelterns und Fassens völlig hin, und ist ein längerer Zutritt derselben stets gefährlich.

Sich selbst überlassen und der Luft ausgesetzt würde der Most erst die weinige, dann die sauere Gährung durchlaufen, und endlich mit der faulen gänzlich verderben. Es ist aber die Aufgabe des Weinproduzenten, die Weingährung zu befördern und zu leiten, die Essiggährung hingegen und die Fäulniß zu verhüten.

Während der Gährung trennen sich die verschiedenen Bestandtheile des Mostes, um ganz neue Verbindungen einzugehen, und sind die wichtigsten Vorgänge während derselben: die Scheidung des Traubenzuckers in Alkohol oder Weingeist und in Kohlensäure, die als Gas entweicht; die Verbindung des Sauerstoffs mit dem Kleber, welcher dadurch unlöslich wird und sich als Hefe niederschlägt, und die Bildung der riechenden und schmeckenden Theile, welche man Göhr, Blume, Bouquette nennt, aus der Weinsäure.

Wenn die Bestandtheile des Mostes: Zucker, Kleber und Weinsäure in richtigem Verhältniß vorhanden sind, und die äußere Luft die erfoderliche Temperatur besitzt, so wird auch die Mostgährung regelmäßig erfolgen, und das Resultat derselben den Erwartungen entsprechen. Ist dieß aber nicht der Fall, so wird auch die Gährung keinen guten Wein liefern, wenn nicht vorher dieses richtige Verhältniß hat hergestellt werden können.

Die zum Beginn der Gährung erforderliche Temperatur der Luft ist leicht durch Erwärmung des Ortes, wo die Gährung stattfindet, bewerkstelligt; da indeß der vergohrne Most zur weitern Absetzung der Hefe, soll er anders nicht Schaden erleiden, kalt liegen muß, so sind besondere Gährkammern von

Digitized by Google

wesentlichem Vortheil, die jedoch nur von großen Weingutsbesitzern hergestellt werden können.

Der Most von sauren oder nicht vollständig zeitigen Trauben enthält viel freie Säure, und wird dadurch leicht zu Essig. Ein solcher Most wird durch Zusatz von gepulverter Kreide entsäuert, die man ihm so lange zusetzt, bis beim Umrühren mit einem reinen Reiserbesen kein Brausen mehr stattfindet. Ist der Most nun ruhig geworden, so nimmt man den Schaum mit einem Löffel weg, zieht den klaren Most von dem Niederschlage ab, und bringt ihn dann in das Gährfaß.

Während der Gährung zersetzt sich der Zucker, und der Kleber schlägt sich durch die Verbindung mit dem Sauerstoff als Hefe nieder. Dieser Vorgang setzt sich bis zur völligen Zersetzung alles vorhandenen Zuckers fort. Enthält nun ein Most dieser Schleimtheile zu viel, oder des Zuckers zu wenig, so wird letzterer vollständig zersetzt sein, ehe sich die Schleimtheile alle niedergeschlagen haben. Der Wein behält alsdann viel Schleim, bleibt lange trüb, wird leicht lang und zu Essig. Diesem Uebelstande abzuhelfen gibt es verschiedene Mittel. Setzt man dem Most Gerbestoff zu, etwa dem weißen trockene Speierlinge oder den Saft von frischen, und dem rothen frische oder trockene Schlehen, so zieht er einen Theil des Schleimes zu Boden. — Setzt man Zucker zu, was besonders da rathsam ist, wo der Most des Traubenzuckers zu wenig besitzt, und daher der Wein zu gering an Geist wird, so verlängert sich der Zersetzungsprozeß des Zuckers, und der Schleim gewinnt Zeit, sich nieder zu schlagen. — Auch durch Aufbrennen von Schwefelfaden wird der Most entschleimt. Vor dem Füllen des Mostes brennt man nämlich einen Faden auf, was während des Füllens noch 1—2mal in Zwischenräumen geschieht. Ist nun so das Faß gefüllt, so bleibt es festverspuntet liegen, bis der Most klar ist, wie der Wein nach der stürmischen Gährung, was nach 1—2mal 24 Stunden erfolgt. Das Faß aber muß kalt liegen, damit keine Gährung erfolgen kann; und ist die äußere Temperatur so hoch, daß

Digitized by Google

der Eintritt der Gährung zu besorgen steht, so müssen nasse Tücher um das Faß geschlagen werden. Sobald sich nun der Most geklärt hat, wird er in ein anderes Faß, das wärmer liegt, abgestochen und der Gährung überlassen. Von der Menge des aufgebrannten Schwefels hängt die Masse des niedergeschlagenen Schleimes ab, und es ist bei diesem Verfahren große Vorsicht nöthig, damit des Schleimes nicht zu viel niedergeschlagen werde, wodurch der Most nicht wieder zur Gährung kommt. Wie viel Schwefel aufzubrennen sei, ist bis jetzt nicht mit Bestimmtheit anzugeben, und bleibt es sehr wünschenswerth, daß alle hierüber gemachten Erfahrungen bekannt werden.

Der Kleber besitzt überhaupt eine große Neigung, sich mit dem Sauerstoff zu verbinden; und der nach der ersten oder stürmischen Gährung noch vorhandene aufgelöste Schleim verursacht sehr leicht, und besonders da, wo seine Abscheidung bei erhöhter Temperatur geschieht, daß auch der Alkohol Sauerstoff aufnimmt und dadurch zu Essig wird. Wo indeß die Fässer kalt liegen, da geht die Abscheidung des Klebers ohne Nachtheil für den Alkohol vor sich; woraus denn erhellet, von welcher Beschaffenheit unsere Keller sein müssen.

Bei uns ist die Behandlung des Mostes vor und während der Gährung sehr einfach. Zur Erwärmung des Kellers in kalten Herbsten versteht sich unser Winzer nicht, und dem Moste Zusätze machen, um dadurch den Gang der Gährung zu reguliren, hält er für eine der reinen Gottesgabe verderbliche Schmiererei; und wer den Rath dazu ertheilt, läuft Gefahr, bei ihm als Unredlicher zu erscheinen. Auch die Entschleimung des Mostes will ihm nicht zusagen.

Nachdem der Most in das im Keller gehörig zurecht gelegte Faß gefüllt ist, überläßt man ihn der Gährung, die entweder nach oben, wenn das Faß völlig gefüllt, oder nach unten erfolgt, wenn dieß nicht der Fall ist.

Bei der Gährung nach oben setzt man hin und wieder ein hölzernes Schüsselchen mit durchbohrtem Boden auf, um

Digitized by Google

Mostverlust zu verhüten. Dieser Gährungsweise sprechen Manche das Wort, und behaupten, der so gewonnene Wein sei zarter und lieblicher, was allerdings richtig sein mag, da vor der Gährung keine Abklärung des Mostes stattfindet, und sich auf diese Art die dem Most beigemischten groben Unreinigkeiten nach oben ausscheiden, welche, niedergeschlagen, der Gährung hinderlich werden und den Wein rauh machen. Sehr zweckmäßig erscheint es daher, den Most vor dem Fassen 6—8 Stunden stehen und sich klären zu lassen, damit sich Staub und sonstige nicht zu verhütende Unreinigkeiten niedersetzen.

Bei der Untergährung, auch nach der stürmischen Obergährung, legt man ein Trauben- oder Nußblatt auf die Spuntöffnung, das man mit Sand, oder mit dem umgekehrten Spunten bedeckt. Hin und wieder bedeckt man auch die Spuntöffnung mit einem nassen Tuche. In neuerer Zeit kommt die bekannte Schutzröhre immer mehr in Anwendung.

Um den natürlichen Gang der Gährung durch die Essigbildung zur Fäulniß zu unterbrechen, muß der vergohrne Most von der Hefe getrennt und von der Luft vollständig abgesperrt, — es muß der Abstich und zwar so lange vorgenommen werden, als sich noch Hefe absetzt, da so lange der Wein wieder in Gährung gerathen und Essig werden kann. Dieser Abstich erfolgt an der Ober-Mosel:

der erste im Februar oder März,
„ zweite „ Mai „ Juni,
„ dritte „ September;

an der mittlern Mosel in der Regel im ersten Jahr zweimal, im Februar (gegen Lichtmeß), der zweite im Mai, und in den folgenden Jahren jährlich nur einmal.

Digitized by Google

IV.

Arbeiten nach dem Herbst und während des Winters.

1.

Verrichtungen nach dem Herbste.

Der Weinstock, im mittlern Europa nur das Kind sorgsamer Pflege, bedarf derselben in jeder Jahreszeit, wenn er nicht unter dem Einfluß der klimatischen Verhältnisse leiden soll, in die er aus seinem natürlichen Wohnorte versetzt worden ist. Wenn derselbe seine Frucht abgegeben hat, so verlangt er den möglichen Schutz gegen die Winterkälte, und die Fürsorge, daß er im folgenden Jahr seine Lebensverrichtungen auf's neue mit Erfolg beginnen und ausführen kann.

Die Weinbergsarbeiten, welche nach dem Herbste ausgeführt werden, betreffen theils den Boden, theils den Rebstock selbst.

Bedenkt man, daß der Boden wenigstens seit August ungerührt gelegen, und sich in dieser Zeit sehr stark gesetzt und geschlossen hat; erwägt man, daß er während der Herbstarbeiten, in welcher Zeit schon häufiger feuchte Witterung eintritt, und namentlich die Nebel den Boden feuchten, noch mehr zusammen getreten wurde, so wird man eine leichte Auflockerung desselben kurz nach Herbst sehr zweckmäßig finden, da bekanntlich die Winterfeuchtigkeit, Frost und Thauwetter, kurz die gesammte atmosphärische Einwirkung während des Winters dem Boden sehr zuträglich ist und dessen Fruchtbarkeit vermehrt.

Die Besorgniß, daß die Winterfeuchtigkeit in den gelockerten Boden zu tief eindringen, denselben kalt machen und so den Stock in größere Gefahr des Erfrierens bringen könne,

Digitized by Google

ist nicht ungegründet, und wird besonders in flachliegenden Distrikten mit Recht gehegt, obgleich die Natur gewöhnlich schon durch die Schneedecke gegen die Folgen des Frostes schützt. Man wird daher jene Auflockerung weder in jedem Jahr, noch in jeder Lage vornehmen können; wenn aber der Monat November trocken ist, so darf man wohl ohne jene Besorgniß den Boden leicht lockern, indem bis zum Eintritt starken Frostes (Jenner) derselbe sich wieder hinlänglich gesetzt hat, und der Frost nicht besonders schaden wird. Die Verbesserung des Bodens durch diese Lockerung dürfte besonders den Moselanwohnern nicht gleichgiltig sein, die ohnehin den Dünger nicht im Ueberfluß besitzen. Ob indeß eine solche weitere Arbeit und Kostenvermehrung durch den Erfolg gelohnt werde, steht bis jetzt in unserm Weinlande noch nicht fest, da Versuche und Erfahrungen hierüber, so wünschenswerth sie auch sind, sehr wenige oder keine vorhanden sind.

An wenigen Orten der obern Saar gräbt man nach Herbst das Laub, das nun von den Stöcken gefallen ist, leicht unter. — In andern Weinländern, in Rheinhessen, zu Hochheim am Main, u. a. lockert man nach Herbst (im Nov. u. Dezbr.) den Boden auf, und zieht die Erde gegen den Stock, so daß der ganze untere Theil desselben damit bedeckt ist. Diese Verrichtung erscheint für flach und offen liegende Distrikte sehr ersprießlich und ohne besondere Schwierigkeit ausführbar; in steilen Bergabhängen hingegen ist sie sehr erschwert, und in geschützten Thälern, wie z. B. das Moselthal, nicht unumgänglich erforderlich.

Mit seltener Ausnahme überläßt man an der ganzen Mosel Stock und Boden, wenn der Herbst eingethan ist, sich selbst. — An der obern Saar findet man noch hin und wieder das sogenannte Steckenrupfen, d. i. das Ausziehen der Pfähle, die dann auf Böcken, die man aus kreuzweise in den Boden geschlagenen Pfählen bildet, über Winter aufbewahrt; doch verliert sich dieser Gebrauch um Saarbrücken allmälig, weil die Arbeit mehr Kosten erregt, als der Gewinnst an den

Digitized by Google

Pfählen beträgt. Wo er indeß noch besteht, da verbindet sich wenigstens der Vortheil für den Stock damit, daß er von seinen Banden befreit wird, sich dann im Winde frei bewegen kann, und dadurch mehr gegen das Erfrieren gesichert wird.

Das Lösen der Bänder des Stockes fand ich nur zu Beckingen, wo es als regelmäßige Weinbergs-Verrichtung nach Herbst geübt wird. Ihrer Wichtigkeit wegen sollte diese Verrichtung von keinem Winzer ungeschehen bleiben, zumal da man ja die darauf verwendete Bemühung und den Zeitaufwand beim Frühlingsschnitt wieder gewinnt. An manchen Orten der Mosel besteht der Gebrauch, kurz vor dem Frühlingsschnitte die Bänder des Stockes zu lösen (Bändaufthun), damit der Schnitt desto rascher von statten gehe. Verrichtete man nun diese Arbeit vor dem Eintritt des Frostes, so hätte man zugleich noch gegen möglichen Frostschaden das Seinige gethan. Mit dieser Arbeit könnte sich alsdann bequem das Abschneiden der alten Bieglinge, und ein Verputzen des Schenkels von allem alten untauglichen Holze verbinden, was ebenfalls seine großen Vortheile hat.

2.

Verrichtungen während des Winters.

Eine Verrichtung, welche der Winzer gewöhnlich während des Winters, häufig zwar auch erst im Frühjahre vornimmt, ist

a.

Das Ersetzen fehlender Stöcke,

das eine um so größere Aufmerksamkeit verdient, als durch unrichtige Ausführung desselben eine Anlage mit einer Menge untauglicher Stöcke versehen wird, die den Besitzer derselben in Nachtheil bringen. Die Arbeit selbst wird nothwendig, wenn bei der ersten Anlage die Setzlinge nicht alle anschlagen, oder wenn durch Beschädigung, durch Frost oder son-

Digitized by Google

stige Unfälle Stöcke krank werden und absterben. Ihre Ausführung geschieht:

1) durch Blindholz, was nur bei jungen Anlagen, und schon im ersten Jahr nach der Anpflanzung geschehen muß, da später wegen Mangel an Licht und Luft das Blindholz nicht leicht anschlägt. Diese Art der Ausbesserung wird übrigens nicht häufig ausgeführt; desto häufiger geschieht sie im Frühjahr

2) durch Reiflinge (Würzlinge), welche in erwachsenen Anlagen besser gedeihen. An der obern Saar, wo man mehr auf den einfachen Stock achtet, wird schon beim Setzen auf das Ausbessern fehlgeschlagener Stöcke Bedacht genommen. Man nimmt nämlich da, wo zwei von den ersten Setzreben gewachsen sind, eine heraus und setzt sie dahin, wo eine andere fehlgeschlagen ist. Sehr häufig geschieht auch das Ersetzen fehlender Stöcke

3) durch die an der Mosel sogenannten Braven (von brevis?) oder Einleger, wozu man einen entbehrlichen Schenkel, oder ein am untern Theile eines solchen stehendes kräftiges Rebholz benutzt. Man eröffnet nämlich vom Mutterstocke an einen Graben bis zu der Stelle des fehlenden Stockes, und legt den Schenkel oder das Rebholz so in denselben, daß es am Ende 1—2 Augen über den Boden steht. Hat das Rebholz die hierzu erforderliche Länge nicht, so legt man es so weit ein, als es seine Länge erlaubt, und setzt die Arbeit im folgenden Jahre fort; im dritten aber wird der aus einem bloßen Rebholze gebildete Einsenker vom Mutterstocke getrennt.

Die Ausbesserung fehlender Stöcke durch bloße Ausschüsse vom Mutterstock ist nicht empfehlenswerth, da die auf diese Weise gebildeten neuen Stöcke an Fruchtbarkeit verlieren, sobald sie vom Mutterstocke getrennt werden, und dieser dadurch stark geschwächt wird. Auch scheint dieses Verfahren die Hauptursache zu sein, warum der Rebstock an vielen Orten der untern Saar als wahrer Zwerg erscheint. An der

Digitized by Google

Mosel rechnet man dieses Verfahren zum schlechten Bau. Besser ist die Art des Einsenkens, wobei entweder ein ganzer Schenkel eines Stockes eingelegt, oder wie man es bei Saarbrücken und an der Nied herab bis Beckingen ausführt. Man schneidet nämlich auf jedem Schenkel des Stockes, der meist nur aus zwei derselben besteht, eine passend stehende taugliche Ruthe an; eröffnet sodann einen Graben von etwa 8—10″ Tiefe, und legt in denselben den ganzen alten Stock, den man vorher von den mittlern Wurzeln befreit hat, derart ein, daß die eine Ruthe an der leeren Stelle aufsteht; die andere biegt man wieder zur Stelle des alten Stockes zurück, und füllt sodann den Graben wieder gehörig aus. Auf diese Weise bleibt der Stock in seinem ungestörten Wachsthume, und man erhält zwei junge Stöcke. Sehr oft versieht man es bei dieser Ersetzungsart darin, daß man dem einzulegenden Stock der Ruthen zu viel anschneidet. Wenn diese Art des Einlegens mit Sorgfalt geschieht, so liegt darin neben dem Ersetzen fehlender Stöcke auch eine

b.

Verjüngung alter entkräfteter Rebstöcke.

An der Saar bewerkstelligt man häufig eine solche Verjüngung durch das Versenken des alten Stockes. Zu diesem Zwecke macht man nämlich eine Grube rund um denselben bis auf seine Wurzeln, ohne diese jedoch zu beschädigen, dreht ihn dann schneckenförmig in diese Grube, so daß die obern, noch kräftigen Ruthen dem Boden nahe oder in denselben zu stehen kommen.

Zu Beckingen an der Saar verjüngt man eine ganze Rebanlage oder einen Theil derselben auf folgende Art. Etwa 4 Zoll oberhalb der Quer-Stockreihe eröffnet man einen Graben von etwa 1—2 Fuß Breite, und so tief daß die eingelegten Stöcke beim Graben vom Karste nicht erreicht werden. In diesen Graben legt man jeden Stock ein, indem man gleichzeitig die dünne Erdwand von 4 Zoll Dicke, wo sie noch ste-

Digitized by Google

hen blieb, ſorgfältig durchbricht. So verfährt man bei jeder folgenden Querreihe, ſo daß am Ende die ganze Anlage um die Breite des Grabens fortgewandert iſt.

e.

Das Schiefern,

welches darin beſteht, den Thonſchiefer in mehr oder minder groben Splittern und Bruchſtücken über den Boden einer Rebpflanzung zu ſtreuen, ſo daß derſelbe ganz davon bedeckt iſt, gewährt da, wo es ausgeführt werden kann, Vortheile, die nicht zu überſehen ſind. In dieſem Zuſtande ausgeſtreut verhindert nämlich der Schiefer das Aufkommen des Unkrautes, ſchützt den Boden gegen zu ſchnelles Verdunſten der Feuchtigkeit, und erhöht die Temperatur. In ſeinem verwitterten Zuſtande gibt er eine die Lebensthätigkeit der Rebpflanze fördernde Bauerde, und iſt darum ſchwächlichen Rebanlagen, denen es an Boden fehlt, ſehr zuträglich. Wegen der Wirkung des Schiefers, die Feuchtigkeit im Boden zurück zu halten, erweiſet ſich das Schiefern beſonders vortheilhaft in mäßig feuchten oder in trockenen Lagen; bei ſchwerem und ſtark gebundenem Boden dagegen, und in naſſen Lagen kann es auch Nachtheil bringen. An der Moſel, wo das Schiefern ſehr eifrig betrieben wird, rechnet man es einer Düngung gleich; doch muß es mit Stalldünger abwechſeln, wenn der Boden dadurch nicht erſchöpft werden ſoll. Zur Gewinnung des Schiefers beſitzen die meiſten Weinpflanzer oberhalb der Weinberge eigene Schieferbrüche; oder es werden Felskuppen nach und nach abgetragen; und endlich gewinnt man ihn durch das Rotten, wo er in dem neuen Gerotte zwiſchen den Stockreihen aufgeſtellt wird, bis er füglich verwendet werden kann. Ein Weinberg, der ſich der Nähe des Bruches wegen leicht ſchiefern läßt, ſteigt dadurch bedeutend an Werth.

Digitized by Google

V.

Die Düngung.

Die Düngung ist eine Verrichtung in der Rebkultur, welche nicht allgemein an eine bestimmte Zeit geknüpft ist, und daher führe ich sie hier auf, nachdem die regelmäßigen jährlichen Verrichtungen ihre Erörterungen gefunden haben.

Daß ich hier über die Natur der verschiedenen Dungmittel, über Bereitung und Aufbewahrung des Düngers ausführlicher spreche, als gerade für den Weinbau nöthig erscheinen möchte, geschieht darum, weil in den meisten Fällen der Winzer neben diesem auch Ackerbau in größerer oder geringerer Ausdehnung betreibt, mithin seine Düngerbereitung nach beiden einzurichten hat.

Freiwillig liefert unser Boden sehr wenig. Er bedarf neben einer sorgfältigen Bearbeitung auch in dem Dünger einen Ersatz seiner verlornen Kraft, und das um so mehr, je größer die Ernten von ihm verlangt werden. Nun sind aber die Anforderungen an den Boden bekanntlich nicht gering, so daß man des Düngers nicht leicht zu viel, wohl aber nur allzuoft zu wenig haben kann, besonders wenn sich Wein- und Ackerbau in das vorräthige Düngerquantum theilen müssen.

Es ist indeß mit der bloßen Beschaffung und Vermehrung von Stoffen, die unter gewissen Umständen düngende Kraft entwickeln, nicht genug gethan; sondern es kommt hauptsächlich darauf an, daß diese Stoffe in wirklichen Dünger verwandelt, daß ihnen die erlangte düngende Kraft bis zu ihrer Verwendung erhalten, und daß sie sowohl unter den günstigsten Zeitumständen, als auch für denjenigen Boden und diejenigen Gewächse in Anwendung gebracht werden, denen ihre eigenthümliche Wirkung am besten zusagt, da man nur unter solchen Umständen des gewünschten Erfolges versichert sein kann. Dazu gehört aber nicht nur Fleiß und Achtsam-

Digitized by Google

keit, sondern auch die Kenntniß der zur Düngerbereitung tauglichen Stoffe, ihrer zweckmäßigen Behandlung bei ihrer Verwandlung in Dünger, und ihrer eigenthümlichen Wirkung auf den Boden und die Gewächse. Die Bereitung und Vermehrung des Düngers muß mit einer Umsicht und Sorgfalt betrieben werden, die man ihr leider nur selten schenkt; und die beiden wichtigen Fragen:

„Wie verschafft man sich die möglich größte Menge des „Düngers am wohlfeilsten?" — und

„wie verwendet man ihn am zweckmäßigsten?"

müssen den Landwirth sehr ernstlich beschäftigen, wenn er seiner Wirthschaft die Stütze verschaffen und sichern will, ohne die sie, nach aller Erfahrung, nicht bestehen kann.

Die eigentlichen Düngungsmittel, welche die für die Pflanzen nährenden Stoffe im Boden vermehren, stammen von den Thieren und Pflanzen her; denn die Zersetzungsmittel, welche, wie der gebrannte Kalk, die im Boden vorhandenen Nahrungstheile auflösen und zum Eindringen in den Pflanzenkörper geschickt machen; die Reizmittel, die, wie der Gyps, die Lebensthätigkeit der Pflanzen erhöhen; und die Verbesserungsmittel des Bodens, welche die Bindung desselben, und daher seine Empfänglichkeit für Wärme und Feuchtigkeit verbessern, also den stark gebundenen Boden lockern, oder den zu losen mehr binden, sind nicht in die Reihe der eigentlichen Dungmittel zu stellen.

Die thierischen Auswürfe (Mist) sind sowohl nach der Art der Thiere, die sie liefern, als auch nach der Menge, Art und Güte des Futters, das sie genießen, in ihrer Wirkung verschieden. So liefern die Auswürfe eines Thieres, das mit Körnern und gutem Heu kräftig genährt wird, einen bessern Mist, als die eines andern derselben Art, das nur Stroh zu seiner dürftigen Nahrung erhält; so wirkt der Pferde- und Schafdünger auf andere Weise, als der Rinder- und Schweinemist. Daß nun diese nach Art und Wirkung verschiedenen Stoffe auch verschieden behandelt werden müssen, wenn sie

Digitized by Google

den erwünschten Nutzen gewähren sollen, versteht sich wohl von selbst. Von allen gilt indeß, daß sie, ohne gehörige Pflege der Luft und Witterung ausgesetzt und sich selbst überlassen, sehr viel, ja das Meiste ihrer düngenden Kraft verlieren. Allein und ohne Vermischung behandelt können diese thierischen Auswürfe nicht leicht dem Verderben entzogen werden, weßhalb man sie mit andern Stoffen, besonders mit Streu aus dem Pflanzenreich, oder mit Erden u. s. w. vermischt, in welcher Vermischung sie den Stalldünger bilden, von dem weiter unten Rede sein wird.

Der Rindviehmist wirkt langsam und kühlend, hält aber am längsten von allen Mistarten nach. Mit Streu vermischt und auf Haufen geschlagen erleidet er bei seiner natürlichen Feuchtigkeit leicht seine gehörige Gährung, die mit wenig Wärme begleitet ist, und wobei er sich in eine speckige Masse verwandelt.

Der Pferdemist ist trocken, und geht, wenn er sich selbst überlassen ist, schnell in Gährung über, wobei sich viel Wärme entwickelt, und er seine Feuchtigkeit größtentheils verliert. Er verwandelt sich, wenn er dicht zusammen liegt, in eine pulverartige Masse, wobei er sich sehr stark verzehrt und nur wenig aschenähnlichen Rückstand läßt; und liegt er locker, so wird er leicht schimmelig und torfartig. In beiden Fällen aber wird seine Brauchbarkeit sehr vermindert. Es ist darum sehr nöthig, daß er, wenn er zur Düngung dienen soll, von Zeit zu Zeit mit Wasser, besser aber noch mit Jauche begossen werde. Am besten thut man wohl, ihn mit anderm Stalldünger, besonders mit Rindvieh- und Schweinemist, aber auch mit Kehricht und andern Abfällen zu vermischen, wenn nicht besondre Ursachen seine Reinerhaltung wünschenswerth machen.

Der Schafmist zersetzt sich leichter, wenn er dicht, als wenn er locker liegt, weßwegen er auch am besten in den Ställen liegen bleibt, wo er denn durch die Thiere recht fest zusammen getreten wird. Seiner Trockenheit wegen ist er dem Schimmeln leicht ausgesetzt.

Digitized by Google

Der Schweinemist ist bei schlechtem Futter wässerig, milde, langsam gährend, und wird dann am besten mit anderm, besonders mit Pferdedünger vermischt, wodurch er kräftiger und wirksamer wird; bei mehligem und kräftigem Futter aber wirkt er schnell, und bei Eicheln und Branntweinspülig wird er hitzig und treibend und für die Pflanzen sehr nahrhaft, so daß er zwischen Pferde- und Schafmist steht; auch hält er dann länger nach.

Im frischen Zustande steht der Menschenkoth seiner Triebkraft nach zwischen dem hitzigen und kühlen Dünger, gewährt einen Ueberfluß an Pflanzennahrung, und kann, wie der Rindviehmist, in jedem Boden angewendet werden; ist er aber alt und erdig geworden, so wirkt er hitzig, und paßt für kalten Lehmboden, wo er dünn ausgestreut und flach untergepflügt, oder besser mit der Saat untergeeggt wird. Zum Zwecke der bequemen Aufbringung mischt man ihn beim Ausbringen mit Erde, oder er wird mit Kehricht, Sägespähnen u. s. w. gemengt, und sodann mit Erde wohl bedeckt. Vermischt man ihn mit gebranntem Kalk und setzt ihn in dünnen Schichten der Luft aus, so trocknet er schnell, und kann dann mit der Saat ausgestreut werden; — mit Wasser verdünnt taugt er sehr gut zum Uebergießen der Saat.

Die flüssigen Düngerstoffe: Der Harn der Thiere, der Pfuhl oder die Jauche und das sogenannte Röstwasser, besitzen einen hohen Düngerwerth; und da sie der Landwirth in hinlänglicher Menge sich verschaffen kann, so dürfen sie auch wohl hier näher betrachtet werden.

Der frische Harn ist sehr ätzend, in diesem Zustande den Pflanzen gefährlich, und darf daher etwa auf Brachäcker, nie aber auf grünende Saaten gebracht werden. Der faule Harn hingegen wird stets mit großem Vortheil auf Wiesen, Aecker, Weiden und grüne Saaten verwendet. Ist man aber auf ein solches Ausbringen nicht eingerichtet, oder besitzt man ihn nicht in hinlänglicher Menge, so wird er wohl am besten benutzt, wenn man Haufen fleißig damit begießt, die aus trocke-

Digitized by Google

ner Erde, Sägemehl, überhaupt aus Stoffen gemischt sind, welche viel Flüssigkeit aufnehmen.

Die Jauche sammelt sich in den Ställen, und ist einer der vorzüglichsten Dünger, da sie neben dem Harn der Thiere auch noch viele Theile der festen Auswürfe derselben enthält. Eine Düngung damit wirkt mehr, als eine von gewöhnlichem Stalldünger. Im frischen Zustande ist sie ätzend, und obgleich sie diese Eigenschaft durch die Gährung zum Theil verliert, so darf sie doch nie angewendet werden, ohne vorher gehörig mit Wasser gemischt zu sein. Ist das aber geschehen, so taugt sie auch für alle Gewächse.

Das Röstwasser kann jeder Landwirth sich in hinlänglicher Menge verschaffen, wenn er nur eine dazu taugliche wasserdichte Grube anlegt, und in das Wasser nun Pflanzen und Abfälle derselben zum Verfaulen wirft. Dieses Röstwasser ist sehr wirksam, und wird mit großem Vortheil auf Wiesen, Futterkräuter und Weiden benutzt. Einen eben so großen Nutzen gewährt der Bodensatz solcher Gruben. Hat man nicht Gelegenheit, das Röstwasser zum Uebergießen zu benutzen, so wird es, wie überhaupt jeder flüssige Dünger, mit Vortheil über den Mengedünger gegossen.

Keines der eigentlichen Düngungsmittel ist in dem frischen Zustande, wie sie von den Thieren und Pflanzen kommen, unmittelbar düngend. Immer müssen sie erst in einem gewissen Grade gegohren (gefault sein, sich zersetzt) haben, ehe sie zur Pflanzennahrung dienen können. Diese Gährung geht entweder im Boden vor sich, wo man sie denn den günstigen oder ungünstigen Witterungs-Verhältnissen überlassen muß, wie die untergepflügten Pflanzen, die Getreide-, Klee-, Wickenstoppeln u. s. w.; oder auf der Düngerstätte, wo man sie zweckmäßig leiten kann, und den so entstandenen Dünger erst zu der Zeit und in dem Zustande in den Boden bringt, wo er nach dem Bedürfniß der Boden-Verhältnisse erst noch einen gewissen Grad der Gährung durchläuft, oder gänzlich verrottet sogleich in seiner vollen düngenden Kraft wirkt.

Digitized by Google

Aller Erfahrung nach ist der Stalldünger derjenige Stoff, wodurch ein erschöpfter Boden am sichersten wieder fruchtbar wird. Der Ankauf und die Unterhaltung der Hausthiere, von denen er gewonnen wird, sowie die Beschaffung der nöthigen Streumittel machen aber die Gewinnung dieses Düngers sehr kostspielig, weßwegen denn auch meist die nöthige Menge desselben nicht gewonnen wird, und der Boden nicht die verlangte Ernte liefern kann. Unter solchen Umständen ist es denn um so nöthiger, daß der Landmann alles thue, der wenn auch geringen Menge des Düngers die größte düngende Kraft zu verschaffen, und sie ihr bis zur Verwendung zu erhalten.

Der Stalldünger besteht aus den Auswürfen (Koth und Harn) der Hausthiere, welche sich mit den Streumitteln vermischt haben. Aber gerade in dieser innigen und gleichförmigen Mischung der Auswürfe und der Streu liegt eine der ersten Eigenschaften, woran eine zweckmäßige Düngerbereitung zu erkennen ist. — Die thierischen Auswürfe verlieren an der Luft sehr schnell ihren großen düngenden Werth, wenn sie sich selbst überlassen bleiben, und müßten, um gehörig zu düngen, sehr bald in den Boden gebracht werden, was aber nicht zu jeder Zeit möglich, immer aber mit mancherlei Schwierigkeit, und oft mit Nachtheil verbunden ist. Die Streumittel allein in den Boden gebracht, bedürfen längerer Zeit zu ihrer Auflösung, ohne jedoch so reichlich zu düngen, wie der Mist. Nur dadurch, daß die Streumittel von dem flüssigen Abgange der Thiere gänzlich durchdrungen, und mit dem festen Auswurf möglichst gleichförmig gemischt werden, kann eine Masse entstehen, in welcher die Streumittel in Dünger verwandelt sind, und welche eine Nährkraft enthält, die einem erschöpften Boden wieder aufhelfen, und zu der Erwartung einer reichlichen Ernte berechtigen kann.

Was die Einstreumittel betrifft, so ist bekannt, daß sie in Bezug auf die Güte des Düngers, den sie liefern, von ver-

Digitized by Google

schiedenem Werthe sind, und daß man sie nach diesem Werthe in folgende Reihe stellt:

1) Waldstreu, als Heide, Farrenkraut, Ginster, Pfriemen;

2) Stroh von Rapp, Wicken, Buchweizen, Bohnen, Linsen, Erbsen, Gerste, Weizen, Roggen, Hafer und Stoppeln;

3) Laub und Moos.

Die Behandlung der Streumittel im Stalle richtet sich nach der Art, wie sie schneller oder langsamer verrotten, wie sie geeignet sind, mehr oder weniger Harn aufzunehmen, oder sich leichter oder schwerer mit dem Mist der Thiere vermischen, wonach sie denn längere oder kürzere Zeit im Stalle liegen bleiben und öfter gekehrt werden müssen.

Neben den angegebenen Streumitteln sind noch als solche die Sägespähne (das Sägemehl) und die Lohrückstände bemerkenswerth, da erstere fast überall, und letztere in der Nähe der Städte leicht und in hinlänglicher Menge zu erhalten sind. Beide taugen um so mehr zur Einstreu, als sie geeignet sind, eine große Menge von thierischen Flüssigkeiten aufzunehmen; nur müssen sie lange im Stalle liegen, um vollständig durchtränkt und gänzlich ausgelohet zu werden. — Die Waldstreu gewinnt noch höhern Werth, wenn sie mit etwas Erde abgeplaggt werden, und als Streu im Stalle von den Thieren recht durchtreten werden kann, wo sie dann außer den Auswürfen auch noch einen Theil der Ausdünstung der Thiere aufnimmt. Was indeß die Einstreu von bloßer trockener Erde betrifft, die häufig und mit Recht empfohlen wird, so muß wohl dem Landwirth aufgegeben werden, die Kosten der Beischaffung genau zu berechnen, um nicht am Ende einen übertheuern Dünger zu besitzen.

Die Aufbewahrung des Düngers nimmt, wie schon anfangs bemerkt, des Landwirthes ganze Sorgfalt in Anspruch, damit jeder Nachtheil von einer so werthvollen Waare abgewendet, und alle mögliche Vortheile ihr zugewendet werden.

Digitized by Google

Hebt man den Dünger im Freien, auf dem Hofe oder auf der Straße auf, wohin er gewöhnlich täglich aus dem Stalle gebracht wird, so ist es schwer, ihn gegen das Austrocknen zu schützen; der häufige Wechsel von Wärme und Kälte, von Trockenheit und Nässe stört seine gleichförmige Gährung; die beständige und ungestörte Bewegung der Luft entführt ihm viele werthvolle Theile; und wenn auch bei einiger Achtsamkeit die Streu fault, so ist doch ein hinlängliches Durchdringen derselben von dem Harn der Thiere, und eine gehörige Mischung mit dem Mist derselben nicht leicht zu erreichen. Wird nun das Aufbringen des Düngers noch gar ohne die nöthige Sorgfalt ausgeführt, und derselbe in den Massen, wie man ihn gewöhnlich aus dem Stalle zieht, aufgeschichtet, so ist nicht zu verhüten, daß sich dadurch Höhlungen bilden, daß sich in Folge derselben Schimmel erzeugt, und eine theilweise Austrocknung entsteht, was alles der Güte des Düngers Nachtheil bringt. Will man diesen Nachtheilen entgehen, so ist beim Aufschichten ein gleichmäßiges Ausbreiten unerläßlich. Kann zugleich die Masse noch festgetreten werden, so gewinnt der Dünger durch die Absperrung der Luft immer mehr. In diesem Zustande muß er aber mäßig feucht erhalten, und daher von Zeit zu Zeit mit der Jauche (Mistpfuhl) begossen werden, wodurch denn die vom Harn der Thiere noch nicht befeuchtete Streu gewinnt, und das Schimmeln und Verdunsten verhütet wird. Das Begießen mit der Jauche macht aber einen eigenen Behälter nöthig, worin dieselbe aufgefangen wird, um sie gehörig nützen zu können, statt sie, die ein so wirksames Dungmittel ist, ungenützt zum Nachtheil der Wirthschaft und selbst der Gesundheit, die Straßen verunreinigen zu lassen.

Auch auf ebener Erde kann der Dünger recht gut aufgehoben werden, wenn man, um die abfließende Feuchtigkeit zu sammeln, den Raum, auf dem er liegt, rundum mit abgeplaggtem Rasen dicht zu umstellen Gelegenheit hat. Wird dann der Haufen gleichförmig aufgeschichtet, festgetreten und

Digitized by Google

mit Rasen (die Grasnarbe nach unten gekehrt), oder auch mit bloßer Erde bedeckt, um die Luft abzusperren und die Ausdünstung aufzufangen, so kann er sechs und mehr Monate liegen, ohne an Kraft zu verlieren, da er in diesem Zustande weder austrocknet, noch vom Wasser ausgewaschen wird. Wo aber eine solche Behandlung nicht ausführbar ist, da wird ein Jauchenbehälter im Allgemeinen, ganz besonders aber bei dem Pferdemist um so nöthiger, als derselbe von Natur trocken ist, und sich nicht so leicht mit der Streu mischt, als der des Rindviehs.

Sehr häufig wird der Dünger in mehr oder minder tiefen Gruben aufbewahrt, aus welchen der Pfuhl nicht abfließen kann. Wenn solche Gruben gleichzeitig gegen das Dachwasser, so wie gegen das Eindringen des zusammenfließenden Regenwassers durch einen erhöheten Rand geschützt sind, so verdienen sie wohl keinen großen Tadel, es sei denn, daß ihre große Tiefe das Auswerfen des Düngers zu einer schwierigen und zeitraubenden Arbeit macht. Fehlerhaft und gänzlich verwerflich sind aber solche Gruben, in die das Wasser Zugang hat, das den Dünger auswascht und ihn so seiner besten Theile beraubt. Wird nun gar der so erhaltene Pfuhl nicht als flüssiger Dünger benutzt, sondern weggegossen, oder sind die Umstände der Art, daß er abfließen kann, so ist dieß höchst tadelswerth, und heißt, seinen Dünger geradezu wegwerfen.

Am besten sind die flach und muldenförmig, in der Mitte etwa 1½—2 Fuß tief ausgehöhlten, ausgepflasterten oder mit Lehm ausgeschlagenen Gruben, deren Boden (Sohle) nach einer Seite hin geneigt ist, und an dessen tiefster Stelle sich die Jauche in dem dort angebrachten Jauchenbehälter sammelt, von wo aus sie von Zeit zu Zeit durch eine Pumpe oder durch eigenes Schöpfgeschirr wieder über den Dünger gegossen werden kann. Erlauben es die Umstände, eine solche Grube in der Nähe des Stalles anzubringen, so daß der Transport des Düngers aus dem Stalle dahin leicht und schnell besorgt werden kann; führt eine eigene Rinne die Jauche

Digitized by Google

unmittelbar aus dem Stalle in dieselbe; hat man sie rundum durch einen erhöheten Rand, und durch besondere abführende Rinnen gegen das Eindringen alles fremden Wassers geschützt, und ist sie endlich nicht der vollen Einwirkung der Sonnenhitze ausgesetzt, so entspricht eine solche Grube allen Anforderungen, welche an eine gute Düngerstätte gestellt werden können.

Sehr glückliche Lokalverhältnisse sind diejenigen Fälle zu nennen, wo die Wiesen und Grasplätze unterhalb der Düngergruben liegen, so daß diese durch den überflüssigen Pfuhl bewässert, und dadurch zu ihrem höchsten Ertrage gebracht werden können. Es muß jedoch dabei auf die gleichmäßige Vertheilung der Jauche die nöthige Sorgfalt verwendet werden, damit sie nicht bloß in den tiefsten Stellen nutzlos abfließt, oder nur wenige Stellen übermäßig tränkt. — Zu bedauern ist es, daß nicht diejenigen Gemeinden, deren Wiesengrund unterhalb des Dorfes liegt, das abfließende Dorfwasser, das gewöhnlich alle Jauche und so mancherlei sonstige düngende Stoffe enthält, in einem eigenen mit Lehm ausgeschlagenen Behälter sammeln, um damit zur geeigneten Zeit womöglich den ganzen Grund zu bewässern und zu düngen. Auch der in solchen Wasserfängen sich sammelnde Schlamm würde noch einen werthvollen Dünger geben, und überhaupt die Vortheile einer solchen Anlage so groß sein, daß die Anlagekosten damit nicht in Vergleich zu bringen wären.

Die Aufbewahrung des Düngers im Stalle gewährt größere Vortheile, als die auf dem Hofe. Dort liegt er nämlich geschützt vor dem Eindringen alles fremden Wassers; der Wechsel von Wärme und Kälte, von Nässe und Trockenheit schadet ihm nicht, und ein starker Luftzug entführt ihm nicht düngende Theile. Kann man noch gar die Einrichtung treffen, daß der Harn der Thiere nicht aus dem Stalle fließt, so gewinnt die Streu Zeit, hinlänglich befeuchtet und durchdrungen zu werden, sich mit den festen Auswürfen der Thiere gehörig zu vermischen, und sich gänzlich in Dünger zu ver-

Digitized by Google

wandeln. Diese Aufbewahrung verlangt aber eine besondere Einrichtung des Stalles, indem hinter den Thieren, wohin der Boden etwas abhängig sein muß, ein größerer Raum erforderlich ist. Auf diesen wird täglich die befeuchtete und mit dem Mist gemischte Streu gezogen, sorgfältig ausgebreitet, und so Schichte auf Schichte gelegt, bis man ihn nach 4—8 Tagen auf den Hof bringt. Die noch reine Streu wird ausgehoben, wieder unter den Hintertheil, die neue aber unter den Vordertheil des Thieres gebracht. — Wer eine solche Einrichtung seines Stalles nicht besitzt, sie auch nicht anbringen kann, thut doch immer wohl, wenn er das Vieh so lange als möglich auf dem Dünger stehen läßt, und dafür sorgt, daß die noch trockene Streu von Zeit zu Zeit unter den Hintertheil der Thiere zu liegen kommt und die frischen Auswürfe deckt, wodurch denn eine innigere Mischung erfolgen muß. Diese Behandlung wird da besonders vortheilhaft, wo man außer Stroh noch Heide, Heideplaggen, Ginster u. s. w. einstreut.

Wenn von Vermehrung des Düngers die Rede ist, so denkt man auch sogleich an die Ausdehnung des Viehstandes, und schrickt vor den vermehrten Auslagen und Unkosten zurück. Das ist indeß eine unnöthige Besorgniß. Durch die Achtsamkeit und den Fleiß des Landmannes kann ein sehr werthvoller Dünger bereitet werden, ohne den im Ankauf und in der Unterhaltung kostspieligen Viehstand vermehren zu müssen. Wie viele Stoffe, als Haus- und Hofkehricht, Küchenabfälle, Unkraut, alte Lumpen, Pflanzenabfälle aller Art, der Straßenschlamm und Grabenauswurf, Weintreſter, Ofenruß, gelaugte Asche u. s. w., welche alle in der Mischung mit einander zu einem sehr wirksamen Dünger werden können, bleiben meist ungenützt, belästigen und hemmen den Fortgang der Geschäfte, und verunreinigen Haus und Hof. Diese Stoffe nun gehörig zu nutzen und in wirksamen Dünger zu verwandeln, ist jedem Landwirth dringend zu empfehlen. Er lege einen Mengedünger- oder Compost-Haufen an, auf welchem dann

Digitized by Google

alle jene Stoffe, wo möglich noch mit Erde und Rasen vermischt, aufgeschichtet werden. Um nun ihre Verwesung zu befördern und ihren Düngerwerth zu erhöhen, begießt man sie mit dem Laugen- und Spülwasser, mit Pfuhl und Harn. Auf diese Weise mehrt sich denn täglich die Masse sehr wirksamen Düngers, bloß durch den Fleiß und die Achtsamkeit des Landmannes. Wenn solche Mengehaufen in der Nähe des Jauchenbehälters oder einer Grube mit Röstwasser angelegt werden, so gewinnt man neben der Bequemlichkeit beim Begießen auch noch den Vortheil, daß von diesen Flüssigkeiten nichts ungenützt verloren geht. Vor der Ausfuhr müssen indeß diese Haufen wenigstens einmal um- und durchgearbeitet werden, um eine gehörige Vermischung der verschiedenen Stoffe zu bewerkstelligen.

Es hängt vom Boden ab, in welchem Zustande man den Dünger aufbringen soll. Bekanntlich bewirkt ein strohiger, noch nicht vergohrner Dünger eine größere Lockerheit des Bodens; und indem seine Gährung und Zersetzung in ihm vor sich geht, wird derselbe, je nach der Düngerart, mehr oder minder erwärmt. Solcher Dünger wird daher in Weinbergen von schwerem gebundenem Boden, besonders in die Böden und Sanken taugen, wo sich stets eine stärkere Bindung des Bodens vorfindet. Ein leichter Boden aber, und sehr warm gelegenes Berggehänge hingegen dürfte von solchem Dünger weniger Vortheil ziehen, da durch ihn die Lockerheit und Wärme nur erhöht wird; vielmehr paßt dahin der völlig vergohrne Dünger, der mehr eine Bindung als eine Lockerung bewerkstelligt, und die Wärme des Bodens nicht sehr erhöht.

Von denselben Umständen ist die Verwendung der verschiedenen Düngerarten bedingt. Den Pferde-, Schaf- und Ziegendünger wird man daher nur in schwerem, naßkaltem Boden mit Vortheil verwenden, da eine Erwärmung desselben dem Rebstocke sehr zuträglich ist. Der Rindviehdünger wird stets für die warmen Lagen, für die trockenen Bergabhänge und den leichtern Boden der zuträglichste sein.

Digitized by Google

Da überhaupt der Dünger eine werthvolle Waare ist, und seiner Beschaffung und Vermehrung noch nicht allgemein die nöthige Sorgfalt zugewendet wird, so steht auch dem Winzer nicht immer die Wahl des für seine Weinberge zuträglichsten Düngers frei, und er gibt, was er hat. Darin liegt wohl die Ursache, daß man in den verschiedenen Distrikten unseres Weinlandes bald Rindvieh-, bald Pferde-, bald Schafdünger in den Weinbergen verwendet, jenachdem die Ackerwirthschaft und sonstige Verhältnisse die Haltung der einen oder der andern Thiergattung nöthig machen.

Die Anwendung des Pferde- und Schafdüngers in den Weinbergen von Blittersdorf und Beckingen, zu Ihn und an der Nied ist wohl in Boden und Lage gerechtfertigt; überdieß wird er zu diesem Zwecke mit anderm Dünger oder unter Compost gemischt, was Empfehlung und Nachahmung verdient. — In der ausgedehntesten Anwendung steht der Rindviehdünger, da die Küh- und Ochsenhaltung durch so mancherlei Vorzüge dieser Thiere allgemein ist. — Als eine Besonderheit ist es anzusehen, daß ein Weinpflanzer zu Blittersdorf den durch das Regenwasser entstehenden Mistpfuhl aus der in der Nähe liegenden Dunggrube in den untern flachen Theil seines Weinberges trägt und damit düngt. —

Die Anwendung der wollenen Lumpen, der Hornspähne und des Knochenmehls fand ich an einigen wenigen Orten ausnahmsweise, wie zu Beckingen, Bernkastel und Mühlheim; doch waren die Versuche noch zu neu, um sichere Resultate zu zeigen. — In ausgedehnterer Anwendung steht der Compostdünger, den man zu Blittersdorf aus Pferdedünger, zu Ihn aus Rindvieh-, Pferdedünger und Gassenkehricht, an der Nied, zu Mehring, Auersmacher u. a. aus Gassenkehricht mit Mistjauche getränkt bereitet.

Was das jedesmal aufzubringende Düngerquantum betrifft, so ist man in unserm Weinlande ziemlich allgemein der Ansicht, daß es besser sei, öfter nach einander zu düngen, als große Mengen in langen Zwischenräumen in den Wein-

Digitized by Google

berg zu bringen; doch richtet sich das meist nach dem vorhandenen Düngervorrath, der fast allgemein gering ist, da der Ackerbau den größten Theil desselben in Anspruch nimmt, und wo dieß nicht der Fall ist, die Viehhaltung durch besondere Verhältnisse beschränkt wird.

Auch die Zeitfolge der Düngung hängt meist von dem Düngervorrath ab; und man trifft sehr häufig Weinberge an, die seit Menschengedenken nicht gedüngt worden sind, da der Eigenthümer derselben entweder keinen Dünger bereitet, oder ihn dem Acker zuwendet, oder gar, was leider nur zu oft der Fall ist, ihn zu verkaufen genöthigt ist. Die vermöglichen und reichen Weingutsbesitzer aber düngen alle 3—4, auch wohl alle 5—6 Jahre.

Die Zeit der Aufbringung des Düngers ist nicht überall dieselbe; meist geschieht es im Herbst oder Frühjahr, an manchen Orten jedoch auch im August vor oder nach dem Rühren.

Das Unterbringen des Düngers geschieht entweder in eigens eröffneten Gräben, in Gruben bei dem Stock, oder man streut ihn gleichförmig auf dem Boden aus und gräbt ihn entweder sogleich, oder erst nach einer gewissen Zeit unter.

Das Düngen in eigens eröffneten Gräben findet sich nur in der Gegend von Saarbrücken, wo der Rahmenbau betrieben wird, und hat allein in diesem seinen Grund. Auch zu Kleinblittersdorf fand diese Düngungsart statt. Da man aber bemerkt hat, daß der so untergebrachte Pferdedünger den Stock beeinträchtigte, so ist man wieder davon abgegangen, streut nun den Dünger gleichförmig auf dem Boden aus und gräbt ihn unter. In steilen Bergen wird diese Düngungsart keine Anwendung finden können.

Das Düngen beim Stock, welches darin besteht, daß man den Dünger in eine Grube unmittelbar beim Stock oder doch in seiner Nähe bringt und ihn dann deckt, wird häufig an der obern Saar ausgeführt, und verdient einer nähern Betrachtung, da es besondere Vortheile darbietet. Dadurch

Digitized by Google

nämlich, daß der Dünger in die Nähe des Stockes gebracht wird, kommt er demselben auch ganz und sogleich zu gut, und es gehen nicht, wie bei dem Ausstreuen, so manche düngende Theile verloren. Daraus erhellet denn auch, daß man bei dieser Düngungsart nicht so viel des Düngers bedarf, als bei dem Ausstreuen. Doch darf auch hierbei die Art des Düngers nicht außer Acht bleiben, indem der frische Stalldünger, und die heißen Düngerarten, wie der Pferde- und Schafdung, dem Stock verderblich werden. Am besten wird hier ein sorgfältig bereiteter kräftiger Compostdünger sein, auf dessen Bereitung der Winzer sowohl, als der Landmann überhaupt allen Fleiß verwenden sollte.

Am allgemeinsten ist die Düngungsart, den Dünger gleichmäßig über den Boden auszustreuen, und ihn dann entweder sogleich, oder nach gewisser Zeit unterzugraben. Man beabsichtigt dadurch, die Dungstoffe allenthalben dahin zu bringen, wohin die Tag- und Saugwurzeln gelangen. Wenn der Dünger sogleich untergebracht wird, so kann auch dieser Zweck nicht verfehlt werden. Anders aber verhält es sich, wenn er, besonders in den Bergen lange, oft vom Rühren bis nach Winter, liegen bleibt, wo er bald austrocknet, viele düngende Theile verdunsten, und die noch unverweseten Theile an Düngerwerth bedeutend verlieren. In den feucht und schattiger liegenden Gründen wird dieser Nachtheil nicht so groß sein, als in den heißen Bergen.

Die von dem Rebstock selbst abfallenden Theile werden meines Wissens in unserm Weinlande allein von Hrn. Barzen zu Reil an der Mosel zur Düngung des Weinbergs benutzt, der alle Abfälle, gehörig zerkleinert, im Weinberge ausstreut und untergräbt.

Digitized by Google

VI.

Verschiedenes.

a.

Resultate der Weinwage.

Obgleich mir sehr wohl bekannt ist, daß die Resultate der Weinwage im Allgemeinen der nöthigen Zuverlässigkeit entbehren, so will ich doch die meinigen hier mittheilen, da sie doch immer einen ohngefähren Vergleich im Großen darbieten. Die Wage, die ich anwendete, war die in Trier und Umgegend allgemein bekannte und gebräuchliche.

I. Weiße Weine.

a) An der Saar.

1834er	zu Fechingen	5°
	„ Arnualt, Petersberger Traminer	14°
	„ Ihn bei Herrn Moll	12°
	„ Gebr. Reimringer	14°
	„ Siersdorf	11½°
	„ Menningen	4½°
	„ Merchingen	10½°
	„ Merzig	12½°
	„ „ Champagner-Traube, noch nicht ganz ruhig	13°
1835er	zu Fechingen	5°
	„ Ihn bei Herrn Moll	8°
	„ Merzig	10°

b) An der Mosel.

1833er	zu Dhron bei Herrn Notar Longuich	8¾°
	„ Filzen, Bergwein	3½°
	„ Cues	11½°
	„ Zeltingen bei Hrn. Breuning, Oberdörfer	10°

Digitized by Google

1833er	zu Cochem bei Hrn. Hayn	10°
1834er	zu Longuich	11°
	„ Mehring . . . . . 11, 12 u.	15°
	„ Trittenheim, Mittelqualität	16°
	„ Dhron bei Hrn. Notar Longuich . . .	13½°
	„ Wintrich	15⅓°
	„ Filzen, Bergwein	12°
	„ Grach	13½°
	„ Wehlen, beste Lage, junger Bau, . . .	13°
	bestes Fuder des Hrn. Prüm, .	14¾°
	geringstes Fuder von demselben,	13°
	„ Zeltingen bei Weinhändler Herrn Baur,	
	gute Mittellage, alter Bau . .	11½°
	junger Rießlingbau	11½°
	beste Lage, alter Bau . . .	14½°
	allerbeste Lage, junger Rießlgb.	15¼°
	„ Zeltingen v. Hrn. Birk	14°
	„ „ „ „ Welches	15°
	„ „ „ „ Breuning	14°
	„ Rachtig „ „ Birk, Champ.-Traube	10°
	„ Trarbach	14°
	„ „ im Cassino, Trarbacher . . .	15¼°
	auch ein Bodenheimer Rulän-	
	der daselbst	16°
	„ „ v. Hrn. Korn, Ungsberger .	15½°
	„ Traben, „ „ Dr. Graff	11½°
	ein anderer	15°
	„ „ im Cassino zu Trarbach. . .	15½°
	„ Enkirch bei Hrn. Hüschen, Stephansberg,	12°
	„ Cochem „ „ Hayn, gewhnl. Moselbau	10½°
	bester Pinneberger	12°
1835er	zu Mehring	4°
	„ Trittenheim. . . . . 5¾ u.	9¼°
	„ Bernkastel, Lay	3½°
	„ Wehlen, Lamederlay	7⅓°

Digitized by Google

1835er	zu Zeltingen bei Erben Adams, Hinterdorf .	$5^{2}/_{3}{}^{0}$
	Göllenfäßchen	$3^{2}/_{3}{}^{0}$
	Kirbet	$8^{3}/_{4}{}^{0}$
	Lehnschaft	$5^{2}/_{3}{}^{0}$
	Burg	$8^{1}/_{2}{}^{0}$
	Schießwingert und Lümler . .	$5^{1}/_{2}{}^{0}$
	Acker	$8^{1}/_{4}{}^{0}$
	Langstadt	$7^{3}/_{4}{}^{0}$
	Vordermark.	3^{0}
	noch andere von 9, $8^{1}/_{2}$, 8 u.	7^{0}
„	Trarbach bei Hrn. Dr. Graff	$8^{3}/_{4}{}^{0}$
„	Enkirch bei Hrn. Hüschen, gerappt . .	10^{0}
	ungerappt .	$6^{1}/_{4}{}^{0}$
„	Cochem „ „ Hayn, Winneburg . .	10^{0}

II. Rothe Weine.

a) An der Saar.

1834er	zu Arnualt, Möhrchen, Petersberger. . . .	15^{0}
„	Ihn bei Hrn. Moll	11^{0}
	„ Gebr. Reimringer	14^{0}
„	Merzig bei Hrn. Kevenich	17^{0}

b) An der Mosel.

1834er	zu Longuich	9^{0}
„	Filzen, Bergwein	9^{0}
„	Cochem bei Hrn. Hayn, Reilsbach	$10^{1}/_{2}$, $11^{3}/_{4}{}^{0}$
1835er	zu „ „ „ „ „ . . .	6^{0}

b.

Berechnung der Stockzahl auf einen Berliner Morgen.

Der Gegenstand scheint geringfügig zu sein; berücksichtigt man indeß, wie die Stockzahl sich vermehrt oder vermindert, je nachdem die Fläche an Länge oder Breite zu- oder abnimmt, so verdient er doch immer einige Beachtung. Es folgt daher hier die Art, wie ich diese Berechnung anstelle.

Digitized by Google

1. Im quadratischen Satz zu 4 Fuß.

Gibt man (Fig. 6. Taf. III.) der ersten Längenruthe auf ab 3 Stöcke, so hat jede folgende eben so viele, nur die letzte hat 3+1. Dasselbe ist der Fall auf ac. Es gehen demnach in den Morgen:

	breit	lang	Stöcke
Bei	1°	180°—(1×3+1)×(180×3+1)=	4×541=2164
"	2°	90°—(2×3+1)×(90×3+1)=	7×271=1897
"	3°	60°—(3×3+1)×(60×3+1)=	10×181=1810
"	4°	45°—(4×3+1)×(45×3+1)=	13×136=1768
"	5°	36°—(5×3+1)×(36×3+1)=	16×109=1744
"	6°	30°—(6×3+1)×(30×3+1)=	19× 91=1729
"	9°	20°—(9×3+1)×(20×3+1)=	28× 61=1708
"	10°	18°—(10×3+1)×(18×3+1)=	31× 55=1705
"	12°	15°—(12×3+1)×(15×3+1)=	37× 46=1702

2. Im quadratischen Satz zu 3 Fuß.

Gibt man der ersten Längenruthe auf de 4 Stöcke, so hat jede folgende so viele, und die letzte hat 4+1; ebenso verhält es sich auf df. Es gehen daher in den Morgen:

	breit	lang	Stöcke
Bei	1°	180°—(1×4+1)×(180×4+1)=	5×721=3605
"	2°	90°—(2×4+1)×(90×4+1)=	9×361=4249
"	3°	60°—(3×4+1)×(60×4+1)=	13×241=3133
"	4°	45°—(4×4+1)×(45×4+1)=	17×181=3077
"	5°	36°—(5×4+1)×(36×4+1)=	21×145=3046
"	6°	30°—(6×4+1)×(30×4+1)=	25×121=3005
"	9°	20°—(9×4+1)×(20×4+1)=	37× 81=2997
"	10°	18°—(10×4+1)×(18×4+1)=	41× 73=2993
"	12°	15°—(12×4+1)×(15×4+1)=	49× 61=2989

3. Im oblongen Satz 2 à 3 Fuß.

Gibt man hier der ersten Längenruthe auf gh 4 Stöcke, so hat jede folgende so viel, nur die letzte hat 4+1; auf der Linie gi hat die erste Längenruthe und jede folgende 6, nur die letzte hat 6+1 Stock. Es gehen demnach in den Morgen:

Digitized by Google

breit	lang			
Bei 1°	180°	—(1×4+1)×(180×6+1)=	5×	1081
" 2°	90°	—(2×4+1)×(90×6+1)=	9×	541
" 3°	60°	—(3×4+1)×(60×6+1)=	13×	361
" 4°	45°	—(4×4+1)×(45×6+1)=	17×	271
" 5°	36°	—(5×4+1)×(36×6+1)=	21×	217
" 6°	30°	—(6×4+1)×(30×6+1)=	25×	181
" 9°	20°	—(9×4+1)×(20×6+1)=	37×	121
" 10°	18°	—(10×4+1)×(18×6=1)=	41×	109
" 12°	15°	—(12×4+1)×(15×6+1)=	49×	91

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Bei dem Verleger ist gleichzeitig erschienen:

Löhr, M. J., Taschenbuch der Flora von Trier und Luxemburg, mit Berücksichtigung der Nahe- und Glangegenden. Velinpapier. Preis gebunden 1½ Thlr.

Digitized by Google

Digitized by Google

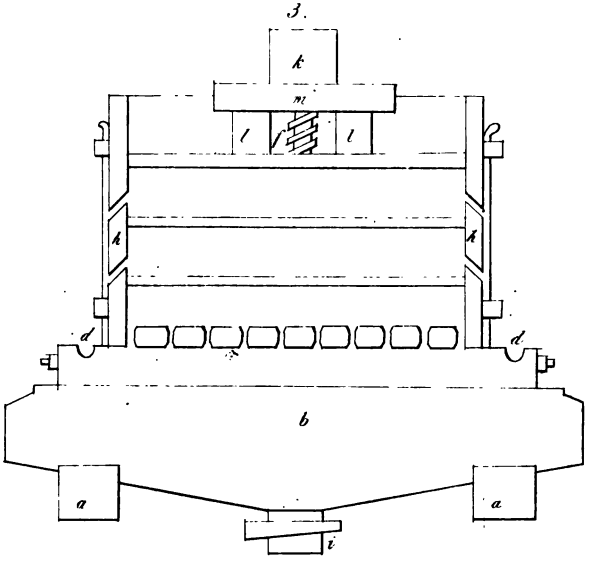
breit	lang						Stöcke
Bei 1°	180°	—(1×4+1)×(180×6+1)=	5×	1081	=		5405
„ 2°	90°	—(2×4+1)×(90×6+1)=	9×	541	=		4869
„ 3°	60°	—(3×4+1)×(60×6+1)=	13×	361	=		4693
„ 4°	45°	—(4×4+1)×(45×6+1)=	17×	271	=		4607
„ 5°	36°	—(5×4+1)×(36×6+1)=	21×	217	=		4557
„ 6°	30°	—(6×4+1)×(30×6+1)=	25×	181	=		4525
„ 9°	20°	—(9×4+1)×(20×6+1)=	37×	121	=		4477
„ 10°	18°	—(10×4+1)×(18×6+1)=	41×	109	=		4469
„ 12°	15°	—(12×4+1)×(15×6+1)=	49×	91	=		4459

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Taf: III.



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Bei dem Verleger ist gleichzeitig erschienen:

Löhr, M. J., Taschenbuch der Flora von Trier und Luxemburg, mit Berücksichtigung der Nahe- und Glangegenden. Velinpapier. Preis gebunden 1½ Thlr.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google